叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 6 个章节

1. 贝蒂·克罗克图画饼干书(betty Crocker Picture Cooky Book) 000001

2. 贝蒂·克罗克图画饼干书(betty Crocker Picture Cooky Book) 000002

3. 贝蒂·克罗克图画饼干书(betty Crocker Picture Cooky Book) 000003

4. 贝蒂·克罗克图画饼干书(betty Crocker Picture Cooky Book) 000004

5. 贝蒂·克罗克图画饼干书(betty Crocker Picture Cooky Book) 000005

6. 贝蒂·克罗克图画饼干书(betty Crocker Picture Cooky Book) 000006

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

贝蒂·克罗克图画饼干书(Betty Crocker picture cooky book)
第1/6页

[-] [noʊt]
TRANSCRIBER'S **NOTE**
转录员的 笔记

转录者注释

[sʌm; səm]['maɪnər]['tʃeɪndʒɪz][tu:; tə][ðə; ði][tekst][ɑ:r; ər]['noʊtɪd][æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði] [bʊk] .
Some **minor** **changes** **to** **the** **text** **are** **noted** **at** **the** **end** **of** **the** **book** **.**
一些 次要的 变化 到 这 文本 是 著名的 在 这 结尾 的 这 书 .

本书末尾注明了对文本的一些细微修改。

['beti] ['krɑ:kɚ]
Betty **Crocker**
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

['pɪktʃər] ['kʊki] [bʊk]
picture **Cooky** **Book**
图片 库奇 书

图解饼干书

- [ʌv; əv][ðə; ði][moʊst]
128 **of** **the** **most**
- 的 这 最多

128 个最

['pɑ:pjələr] ['testɪd]
popular **tested**
受欢迎的 测试

广受欢迎且经过测试

['resəpɪz][frʌm; frəm][hɜ:r; hər]
recipes **from** **her**
食谱 从 她

她提供的食谱

[kə'lekʃ(ə)n] . . . [wɪð; wɪθ]
collection **.** **.** **.** **with**
收藏 . . . 和

收藏品.....

- “ [haʊ] - [tu:; tə] - [du:] ” [tɪps] ,
70 **“** **how** **-** **to** **-** **do** **”** **tips** **,**
- “ 如何 - 到 - 做 ” 尖端 ,

70条“操作指南”技巧

- [sək'ses] ['pɔɪntərz]
50 **success** **pointers**
- 成功 指针

50条成功秘诀

[ænd; ənd] - [ˌilə'streiʃəns]
and **175** **illustrations**
和 - 插图

以及175幅插图

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] ['ekstrə] ['kɑːpiz]
If you wish extra copies
如果 你 希望 额外的 副本

如果您需要额外的副本

[ʌv; əv] [ðɪs] [bʊk] , [send] 25c
of this book , send 25c
的 这 书 , 发送 25c

购买此书，请寄送25美分。

[fɔːr; fər] [iːtʃ] [tuː; tə] : ['beti] ['krɑːkɚ] ,
for each to : Betty Crocker ,
为了 每个 到 : 贝蒂 克罗克 ,

致每一位：贝蒂·克罗克，

['dʒen(ə)rəl] [mɪlz] ,
General Mills ,
一般的 米尔斯 ,

通用磨坊

[dɪ'pɑːrtmənt] - ,
Department 430 ,
部门 - ,

第430部门

- [mɑːr'kɛt] ['ævənuː] ,
623 Marquette Avenue ,
- 马凯特 大街 ,

马凯特大道623号

[ˌmɪnɪ'æpəlɪs] [wʌn] , [ˌmɪnɪ'soʊtə] .
Minneapolis 1 , Minnesota .
明尼阿波利斯 1 , 明尼苏达州 .

明尼阿波利斯 1，明尼苏达州。

[ðɪs] ['ɔːfər] [meɪ] [biː; bi] [wɪð'drɔːn] [wɪ'ðaʊt] ['noʊtɪs] .
This offer may be withdrawn without notice .
这 提供 可能 是 撤回 没有 注意 .

此优惠可能随时撤销，恕不另行通知。

['kɑːpiraɪt] - , [baɪ]['dʒen(ə)rəl] [mɪlz] , [ɪŋk] .
Copyright 1948 , by General Mills , Inc .
版权 - , 经过 一般的 米尔斯 , 公司 .

版权所有 1948 年，通用磨坊公司。

“ ['beti] ['krɑːkɚ] ” , “ ['kɪtʃɪn] - ['testɪd] ” ,
“ Betty Crocker ” , “ Kitchen - tested ” ,
“ 贝蒂 克罗克 ” , “ 厨房 - 测试 ” ,

“贝蒂·克罗克”，“经厨房测试”，

[ænd; ənd] “ ['brekfəst] [ʌv; əv] ['tʃæmpiːənz] ” , [ɑːr; ər] ['redʒɪstərd] [treɪd] [maːrks][ʌv; əv]['dʒen(ə)rəl] [mɪlz] .
and “ Breakfast of Champions ” , are registered trade marks of General Mills .
和 “ 早餐 的 冠军 ” , 是 挂号的 贸易 标记 的 一般的 米尔斯 .

“冠军早餐”和“Breakfast of Champions”是通用磨坊公司的注册商标。

['prɪntɪd] [ɪn][juː] . [es] . [ə; eɪ] .
Printed in U . S . A .
打印 在 U . S . 一个 .

美国印刷

[dɪr] [frend] :
Dear Friend :
亲爱的 朋友 :

亲爱的朋友：

[hɪr] [ɪz]['aʊər; ɑːr] [njuɪst] [ænd; ənd] ['fʊlɪst] [kə'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['kʊki] ['resəpɪz] . . .

Here	is	our	newest	and	fullest	collection	of	cooky	recipes	.	.	.
这里	是	我们的	最新	和	最	收藏	的	饼干	食谱	.	.	.

以下是我们最新最全的饼干食谱合集……

['aʊər; ɑːr] ['ænsər] [tuː; tə]['θaʊzəndz, 'θaʊzənz][ʌv; əv] [riˈkwests] [frʌm; frəm] ['hoʊmmeɪkər] [huː] [hæv; həv]

our	answer	to	thousands	of	requests	from	homemakers	who	have
我们的	回答	到	数千	的	请求	从	家庭主妇	WHO	有

['lɜːrnɪd] [ðæt] ['evribɑːdi; 'evribʌdi] [lʌvz] ['kʊkiz] !

learned	that	everybody	loves	cookies	!
学习	那	大家	爱	曲奇饼	!

我们响应了成千上万家庭主妇的请求，她们发现每个人都喜欢饼干！

[wiː; wi] [gɪv] [juː; jʊ] ['meni] [hɪnts] , ['ʃɔrtˌkəts] ,

We	give	you	many	hints	,	shortcuts	,
我们	给	你	许多	提示	,	快捷方式	,

我们会给你很多提示和捷径，

[ænd; ənd] [trɪks] [ðæt] [seɪv] [juː; jʊ] [taɪm] [ænd; ənd] [wɜːrk] . . . ['evriθɪŋ] [ðæt] [wɪl] [meɪk] ['kʊki] -

and	tricks	that	save	you	time	and	work	.	.	.	everything	that	will	make	cooky	-
和	技巧	那	节省	你	时间	和	工作	.	.	.	一切	那	将要	制作	饼干	-

['beɪkɪŋ] [soʊ] ['iːzi] [fɔːr; fər][juː; jʊ] .

baking	so	easy	for	you	.
烘烤	所以	简单的	为了	你	.

以及能帮你节省时间和精力的各种技巧……所有能让烘焙饼干变得轻松无比的东西。

[ɪn] [ðɪs] [bʊk] [juːl] [faɪnd] ['evri] [taɪp] [ʌv; əv] ['kʊki] — [ɔːl][ðə; ði]['feivərits]['aʊər; ɑːr][stɑːf] [hæz; həz]

In	this	book	you'll	find	every	type	of	cooky	—	all	the	favorites	our	Staff	has
在	这	书	你会	寻找	每一个	类型	的	饼干	—	全部	这	收藏夹	我们的	职员	有

[dɪ'skʌvərd] [ɪn]['aʊər; ɑːr] ['jɪrz] [ʌv; əv] ['testɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl] [mɪlz] ['kitʃinz] .

discovered	in	our	years	of	testing	in	the	General	Mills	kitchens	.
发现	在	我们的	年	的	测试	在	这	一般的	米尔斯	厨房	.

在这本书中，你会找到各种类型的饼干——所有我们员工在通用磨坊厨房多年测试中发现的最受欢迎的饼干。

['testɪŋ] , [ʌv; əv] [kɔːrs] . . . ['testɪŋ] [ænd; ənd][ˌɑːr 'iː] - ['testɪŋ] . . . [ɪz][ðə; ði]['riːəl] “ [sək'ses] ['siːkrət] ”

Testing	,	of	course	.	.	.	testing	and	re	-	testing	.	.	.	is	the	real	“	success	secret	”
测试	,	的	课程	.	.	.	测试	和	关于	-	测试	.	.	.	是	这	真实的	“	成功	秘密	”

[bɪ'haɪnd][ɔːl]['aʊər; ɑːr]['resəpɪz] .

behind	all	our	recipes	.
在后面	全部	我们的	食谱	.

当然，测试……反复测试……才是我们所有食谱背后真正的“成功秘诀”。

[waɪ] , [wiː; wi]['ɔːf(ə)n][spend] [wiːks] ['testɪŋ] [ænd; ənd] ['pɜːrfɪkt] [dʒʌst][wʌn]['sɪŋg(ə)l]['resəpi] !

Why	,	we	often	spend	weeks	testing	and	perfecting	just	one	single	recipe	!
为什么	,	我们	经常	花费	周	测试	和	完善	只是	一	单身的	食谱	!

为什么呢？我们经常要花好几周的时间来测试和完善一个食谱！

[wiː; wi] [meɪk] [ðə; ði]['resəpi]['oʊvər][ænd; ənd]['oʊvər] [ə'gen] ,

We	make	the	recipe	over	and	over	again	,
我们	制作	这	食谱	超过	和	超过	再次	,

我们一遍又一遍地做这道菜，

[bʌt; bət] [iːtʃ] [taɪm] [sʌm; səm][wʌn] [tʃeɪndʒ] [ɪz] [meɪd] [ðæt] [ðə; ði] [stɑːf] [fiːlz] [maɪt] [ɪm'pruːv] [ˌaɪ 'tiː] .

but	each	time	some	one	change	is	made	that	the	Staff	feels	might	improve	it	.
但	每个	时间	一些	一	改变	是	制成	那	这	职员	感觉	可能	提升	它	.

但每次都会做出一些工作人员认为可能会有所改进的改动。

[ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] , [wiː; wi][traɪ] [aʊt] ['eni] [sə'dʒestʃənz] [frʌm; frəm]['aʊər; ɑːr] ['hoʊmmeɪkər] - ['testəz] .

In	addition	,	we	try	out	any	suggestions	from	our	homemaker	-	testers	.
在	添加	,	我们	尝试	出去	任何	建议	从	我们的	家庭主妇	-	测试人员	.

此外，我们还会尝试采纳家庭测试员提出的任何建议。

['faɪnəli] , [wen] [wɪə(r)] ['pɑːzətɪv] [wiːv] [gɑːt][ðə; ði] [best] ['pɑːsəb(ə)l] ['resəpi] , [wiː; wi] [rɪ'liːs] [ðæt] ['resəpi]

Finally	**,**	**when**	**we're**	**positive**	**we've**	**got**	**the**	**best**	**possible**	**recipe**	**,**	**we**	**release**	**that**	**recipe**
最后	,	什么时候	是	积极的	我们已经	得到	这	最好的	可能的	食谱	,	我们	发布	那	食谱

[tuː; tə][juː; jʊ] .

to	**you**	**.**
到	你	.

最后，当我们确信已经找到了最佳配方时，我们会将配方发布给您。

[naʊ] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ][stɑːrt][tuː; tə] [beɪk] , [biː; bi] [ʃʊr] [juː; jʊ] [lʊk] [æt; ət][ðə; ði] “ [haʊ] - [tuː; tə] - [duː] ”

Now	**before**	**you**	**start**	**to**	**bake**	**,**	**be**	**sure**	**you**	**look**	**at**	**the**	**“**	**how**	**-**	**to**	**-**	**do**	**”**
现在	前	你	开始	到	烤	,	是	当然	你	看	在	这	“	如何	-	到	-	做	”

['peɪdʒɪz] [ɪ'miːdiətli] ['fɑːloʊɪŋ] .

pages	**immediately**	**following**	**.**
页面	立即地	下列的	.

在开始烘焙之前，请务必先查看紧随其后的“操作方法”页面。

[bʌt; bət] [juːl] [faɪnd] [gʊd] [help] [ɑːn] ['evri] [peɪdʒ] — [fɔːr; fər][wiː; wi][hæv; həv] [ɪn'kluːdɪd] [ɔːl][ðə; ði]['lɪt(ə)l]

But	**you'll**	**find**	**good**	**help**	**on**	**every**	**page**	**—**	**for**	**we**	**have**	**included**	**all**	**the**	**little**
但	你会	寻找	好的	帮助	在	每一个	页	—	为了	我们	有	包括	全部	这	小的

['siːkrɪts] [fɔːr; fər] [sək'ses] [ðæt] [wiː; wi][hæv; həv] [bɪn] ['gæðərɪŋ] [fɔːr; fər] ['jɪrz] !

secrets	**for**	**success**	**that**	**we**	**have**	**been**	**gathering**	**for**	**years**	**!**
秘密	为了	成功	那	我们	有	到过	采集	为了	年	!

但您会在每一页上找到有用的信息——因为我们已经把多年来收集到的所有成功秘诀都囊括其中了！

[ɪf] [juː; jʊ] ['fɑːloʊ] [ðiːz] [sə'dʒestʃənz] [ænd; ənd]['aʊər; ɑːr] ['sɪmplɪfaɪd] [ænd; ənd][ɪg'zækt] ['resəpɪz] ,

If	**you**	**follow**	**these**	**suggestions**	**and**	**our**	**simplified**	**and**	**exact**	**recipes**	**,**
如果	你	跟随	这些	建议	和	我们的	简化	和	精确的	食谱	,

如果您遵循这些建议和我们简化的精确食谱，

[wiː; wi] [noʊ] [juːl] [ə'griː] [wɪð; wɪθ][juː 'es] [ðæt] ['kʊki] - ['meɪkɪŋ] [ɪz] [fʌn] !

we	**know**	**you'll**	**agree**	**with**	**us**	**that**	**cooky**	**-**	**making**	**is**	**fun**	**!**
我们	知道	你会	同意	和	我们	那	饼干	-	制作	是	乐趣	!

我们相信您也会同意，制作饼干是一件很有趣的事情！

[ʌv; əv]['dʒen(ə)rəl] [mɪlz]

of	**General**	**Mills**
的	一般的	米尔斯

通用磨坊

['aʊər; ɑːr] [stɑːf] [wʊd] [lʌv] [tuː; tə][hæv; həv][juː; jʊ]['vɪzɪt]['aʊər; ɑːr]['kʌlərf(ə)l] [nuː] ['kwɔːrtərz][ɑːn][ðə; ði]

Our	**Staff**	**would**	**love**	**to**	**have**	**you**	**visit**	**our**	**colorful**	**new**	**quarters**	**on**	**the**
我们的	职员	会	爱	到	有	你	访问	我们的	丰富多彩的	新的	四分之一	在	这

[fɪfθ] [flɔːr] [ʌv; əv][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl] [mɪlz] ['bɪldɪŋ] [ɪn] [ˌmɪni'æpəlɪs] .

fifth	**floor**	**of**	**the**	**General**	**Mills**	**Building**	**in**	**Minneapolis**	**.**
第五	地面	的	这	一般的	米尔斯	建筑	在	明尼阿波利斯	.

我们的员工非常欢迎您来参观我们位于明尼阿波利斯通用磨坊大厦五楼的色彩缤纷的新办公区。

[wiː; wi][ɑːr; ər][soʊ] [praʊd] [ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] [faɪv] [nuː] ['kitʃinz] !

We	**are**	**so**	**proud**	**of**	**our**	**five**	**new**	**kitchens**	**!**
我们	是	所以	自豪的	的	我们的	五	新的	厨房	!

我们为这五个新厨房感到无比自豪！

[ðə; ði] ['terəs] ['kɪtʃɪn] , ['piktʃəd] [ə'bʌv] ,

The	**Terrace**	**Kitchen**	**,**	**pictured**	**above**	**,**
这	阳台	厨房	,	如图所示	多于	,

上图所示的露台厨房

[ɪz] [juːst] [fɔːr; fər]['dʒen(ə)rəl]['resəpi] ['testɪŋ] [ænd; ənd]['ɔːlsoʊ][fɔːr; fər][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv]

is	used	for	general	recipe	testing	and	also	for	the	preparation	of
是	用过的	为了	一般的	食谱	测试	和	还	为了	这	准备	的

['lʌntʃən] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] [tuː; tə]['speʃ(ə)l] [gests] [ɪn]['aʊər; ɑːr] ['ɜːrli] [ə'merɪkən] ['daɪnɪŋ] [ruːm] .

luncheons	to	be	served	to	special	guests	in	our	Early	American	Dining	Room	.
午餐会	到	是	服务	到	特别的	客人	在	我们的	早期的	美国人	用餐	房间	.

用于一般食谱测试，也用于准备在我们的早期美国餐厅招待贵宾的午餐。

[wiː; wi]['ɔːlsoʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [kə'mɛrə] ['kɪtʃɪn] [fɔːr; fər] [prɪ'peərɪŋ] [fuːdz] [fɔːr; fər] [fə'tɑːgrəfi] ;

We	also	have	a	Kamera	Kitchen	for	preparing	foods	for	photography	;
我们	还	有	一个	卡梅拉	厨房	为了	准备	食物	为了	摄影	;

我们还设有摄影厨房，用于准备摄影所需的食物；

[ə; eɪ] ['straɪkɪŋ] ['poʊlkə] [dɑːt] ['kɪtʃɪn] [fɔːr; fər] [ə'plaɪəns] ['testɪŋ] ;

a	striking	Polka	Dot	Kitchen	for	appliance	testing	;
一个	引人注目	波尔卡舞曲	点	厨房	为了	器具	测试	;

引人注目的波点厨房，用于家电测试；

[tə'mɑːˌroʊz, tuː'mɑːˌroʊz] ['kɪtʃɪn] [fɔːr; fər] ['testɪŋ] [nuː] [fuːd] ['prɑːdʌkt] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['meθədz] ;

Tomorrow's	Kitchen	for	testing	new	food	products	and	baking	methods	;
明天	厨房	为了	测试	新的	食物	产品	和	烘烤	方法	;

明日厨房，用于测试新的食品和烘焙方法；

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['prɑːdʌkt] [kən'troʊl] ['kɪtʃɪn] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [tests] [ɑːn]['aʊər; ɑːr]['flauəz] , [kwɪk]

and	a	Products	Control	Kitchen	for	the	baking	tests	on	our	flours	,	quick
和	一个	产品	控制	厨房	为了	这	烘烤	测试	在	我们的	面粉	,	快的

['mɪksɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

mixes	,	etc	.
混合	,	ETC	.

以及一个产品控制厨房，用于对我们的面粉、速溶粉等进行烘焙测试。

[juːl] [lʌv] ['aʊər; ɑːr] ['teɪstɪŋ] [bɑːr] , [wer] [wiː; wi] [gɪv] ['resəpɪz]['krɪtɪk(ə)l] “ [teɪst] - [tests] ” [tuː; tə]

You'll	love	our	Tasting	Bar	,	where	we	give	recipes	critical	“	taste	-	tests	”	to
你会	爱	我们的	品尝	酒吧	,	在哪里	我们	给	食谱	批判的	“	品尝	-	测试	”	到

[biː; bi] [ʃʊr] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['pɜːrfɪkt] !

be	sure	they	are	perfect	!
是	当然	他们	是	完美的	!

您一定会喜欢我们的试吃吧，我们会对食谱进行严格的“口味测试”，以确保它们完美无瑕！

[dəunt][fər'get] — [ɪf] [juː; jʊ][ɑːr; ər]['evər][ɪn] [ˌmɪni'æpəlɪs] , [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ə; eɪ][moʊst][wɔːrm]

Don't	forget	—	if	you	are	ever	in	Minneapolis	,	you	will	find	a	most	warm
不	忘记	—	如果	你	是	曾经	在	明尼阿波利斯	,	你	将要	寻找	一个	最多	温暖的

['welkəm] [hɪr] !

welcome	here	!
欢迎	这里	!

别忘了——如果你有机会来明尼阿波利斯，你将会在这里受到最热烈的欢迎！

[[ˌpiː 'dʒiː][θriː]]

[	Pg	3	]
[	页	3	]

[第3页]

[haʊ] [tuː; tə] [get] ['pɜːrfɪkt] [rɪ'zʌlts] [frʌm; frəm] ['resəpɪz] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] . . . .

How	to	Get	PERFECT	Results	from	Recipes	in	this	Book	.	.	.
如何	到	得到	完美的	结果	从	食谱	在	这	书	.	.	.

如何用本书中的食谱做出完美佳肴.....

[wʌn] [riːd] ['resəpi] ['kerfəli] !

1	Read	Recipe	Carefully	!
1	读	食谱	小心	!

1. 请仔细阅读食谱！

['evri] [wɜ:rd][ʌv; əv][ˌaɪ 'ti:] .

Every	**word**	**of**	**it**	**.**
每一个	单词	的	它	.

每一个字。

[ænd; ənd][du:][bi:; bi] [ʃʊr] [tu:; tə] [si:] [ɪf] [ðeəz; ðəz] ['eniθɪŋ] [tu:; tə][bi:; bi] [dʌn] [bɪ'fɔ:r] [ju:; jʊ][stɑ:rt]

And	**do**	**be**	**sure**	**to**	**see**	**if**	**there's**	**anything**	**to**	**be**	**done**	**before**	**you**	**start**
和	做	是	当然	到	看	如果	有	任何事物	到	是	完毕	前	你	开始

['mɪksɪŋ] . . . [laɪk] ['tʃɑ:pɪŋ] [nʌts] [ɔ:r] ['meltɪŋ] ['tʃɔ:klət] .

mixing	**.**	**.**	**.**	**like**	**chopping**	**nuts**	**or**	**melting**	**chocolate**	**.**
混合	.	.	.	喜欢	切碎	坚果	或者	融化	巧克力	.

在开始搅拌之前，一定要先看看是否还需要做一些准备工作.....比如切碎坚果或融化巧克力。

[ˌtu:'tu:] [lʊk] [æt; ət][ðə; ði] ['pɪktʃərz] !

2	**Look**	**at**	**the**	**Pictures**	**!**
2	看	在	这	图片	!

2 看图片!

[ðeɪ] [gɪv] [ju:; jʊ] “ [noʊ] [haʊ] ” [ju:; jʊ] [ni:d] [fɔ:r; fər] ['evri] [step] .

They	**give**	**you**	**“**	**know**	**how**	**”**	**you**	**need**	**for**	**every**	**step**	**.**
他们	给	你	“	知道	如何	”	你	需要	为了	每一个	步	.

他们会为你提供每一步所需的“专业知识”。

[θri:][tɜ:rn][ɑ:n][ðə; ði] [hi:t] !

3	**Turn**	**on**	**the**	**Heat**	**!**
3	转动	在	这	热	!

打开暖气!

[ɪf] [ðə; ði] ['kʊkiz] [ɑ:r; ər][tu:; tə][bi:; bi] [beɪkt] [ɪ'mi:diətli] ['æftər]['mɪksɪŋ] ,

If	**the**	**cookies**	**are**	**to**	**be**	**baked**	**immediately**	**after**	**mixing**	**,**
如果	这	曲奇饼	是	到	是	烘焙	立即地	后	混合	,

如果饼干混合后要立即烘烤，

[si:] [ðæt] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz] ['hi:tɪd] [tu:; tə] [kə'rekt] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

see	**that**	**the**	**oven**	**is**	**heated**	**to**	**correct**	**temperature**	**.**
看	那	这	烤箱	是	加热	到	正确的	温度	.

确保烤箱已加热至正确温度。

[fɔ:r] [get] [jʊr; jər] [ɪn'gri:diənts] [tə'geðər] !

4	**Get**	**Your**	**Ingredients**	**Together**	**!**
4	得到	你的	原料	一起	!

4. 准备好你的食材!

[seɪvz] [taɪm][ænd; ənd][steps][tu:; tə][hæv; həv][ðem; ðəm][ɔ:l][ɪn][wʌn] [pleɪs] .

Saves	**time**	**and**	**steps**	**to**	**have**	**them**	**all**	**in**	**one**	**place**	**.**
保存	时间	和	步骤	到	有	他们	全部	在	一	地方	.

将所有信息集中在一个地方，节省了时间和步骤。

[faɪv] [kə'lekt] [ju:'tensɪlz] , [tu:] !

5	**Collect**	**Utensils**	**,**	**Too**	**!**
5	收集	餐具	,	也	!

5. 也收集餐具!

['gæðər] [tə'geðər] [ɔ:l] [ju:l] [ni:d] . . . [frʌm; frəm][ðə; ði]['flaʊər]['sɪftər][tu:; tə][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

Gather	**together**	**all**	**you'll**	**need**	**.**	**.**	**.**	**from**	**the**	**flour**	**sifter**	**to**	**the**	**baking**	**pan**	**.**
收集	一起	全部	你会	需要	.	.	.	从	这	面粉	筛子	到	这	烘烤	平底锅	.

准备好所有需要的物品.....从面粉筛到烤盘。

[sɪks] ['meʒər] [æz; əz][ɪg'zæktli][æz; əz][ə; eɪ] ['drʌgɪst] ['fɑ:loʊz] [ə; eɪ] ['dɑ:ktɚz] [prɪ'skrɪpʃ(ə)n] !

6	**Measure**	**as**	**Exactly**	**as**	**a**	**Druggist**	**follows**	**a**	**doctor's**	**prescription**	**!**
6	措施	作为	确切地	作为	一个	药剂师	跟随	一个	医生的	处方	!

6 像药剂师严格按照医生处方配药一样精确计量!

[tuː] ['mɪnɪts] [spent] ['meʒərɪŋ] ['kerfəli] [meɪ] [seɪv] [juː; jʊ] ['aʊərz] [ʌv; əv] [griːf] .

Two	**minutes**	**spent**	**measuring**	**carefully**	**may**	**save**	**you**	**hours**	**of**	**grief**	**.**
二	分钟	花费	测量	小心	可能	节省	你	小时	的	悲伤	.

花两分钟仔细测量，或许能为你省去几个小时的麻烦。

[juːz] [skwer] [ʌv; əv] ['peɪpər] [wen] ['sɪftɪŋ] , ['meʒərɪŋ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Use	**squares**	**of**	**paper**	**when**	**sifting**	**,**	**measuring**	**,**	**etc**	**.**
使用	正方形	的	纸	什么时候	筛分	,	测量	,	ETC	.

筛分、测量等操作时，请使用纸片。

[juːz] [streɪt] - [edʒd] [naɪf] [fɔːr; fər] “ ['levlɪŋ] [ɔːf] .

Use	**straight**	**-**	**edged**	**knife**	**for**	**“**	**leveling**	**off**	**.**
使用	直的	-	边缘	刀	为了	“	水平	离开	.

使用直刃刀进行“刮平”。

” ['kʊkɪŋ] [sək'ses] [ɪz] [ʌp] [tuː; tə] [juː; jʊ] !

”	**Cooking**	**success**	**is**	**up**	**to**	**you**	**!**
”	烹饪	成功	是	向上	到	你	!

烹饪成功与否，全看你了！

[ɪf] [juːl] [teɪk] [peɪnz] [tuː; tə] ['meʒər] [truː] ,

If	**you'll**	**take**	**pains**	**to**	**measure**	**true**	**,**
如果	你会	拿	疼痛	到	措施	真的	,

如果你愿意费心去测量真实情况，

[juːz] ['stændərd] [kʌps] [ænd; ənd] [spuːnz] [ɔːl] [ðə; ðiː] [weɪ] .

Use	**Standard**	**cups**	**and**	**spoons**	**all**	**the**	**way**	**.**
使用	标准	杯子	和	勺子	全部	这	方式	.

全程使用标准尺寸的杯子和勺子。

[ænd; ənd] [ðen] ['lev(ə)l] [ɔːf] — ['itl] ['ɔːlweɪz] [peɪ] !

And	**then**	**level**	**off**	**—**	**it'll**	**always**	**pay**	**!**
和	然后	等级	离开	—	它将	总是	支付	!

然后保持平稳——总会有回报的！

[draɪ] ['meʒərɪŋ] [kʌp] [hæz; həz] [noʊ] [rɪm] . . . [wʌn] - [kʌp] [laɪn] [ɪz] ['iːv(ə)n] [wɪð; wɪθ] [tɑːp] .

Dry	**Measuring**	**Cup**	**has**	**no**	**rim**	**.**	**.**	**.**	**1**	**-**	**cup**	**line**	**is**	**even**	**with**	**top**	**.**
干燥	测量	杯子	有	不	轮缘	.	.	.	1	-	杯子	线	是	甚至	和	顶部	.

干量杯没有杯沿.....1 杯刻度线与杯口齐平。

[juːz] [fɔːr; fər] ['eni] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɔːr] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Use	**for**	**any**	**dry**	**ingredients**	**or**	**shortening**	**.**
使用	为了	任何	干燥	原料	或者	缩短	.

可用于任何干性原料或起酥油。

['lɪkwɪd] ['meʒərɪŋ] [kʌp] . . . [hæz; həz] [rɪm] [ə'bʌv] [ðə; ðiː] [wʌn] - [kʌp] [laɪn] .

Liquid	**Measuring**	**Cup**	**.**	**.**	**.**	**has**	**rim**	**above**	**the**	**1**	**-**	**cup**	**line**	**.**
液体	测量	杯子	.	.	.	有	轮缘	多于	这	1	-	杯子	线	.

液体量杯.....杯沿高于 1 杯刻度线。

[juːz] [fɔːr; fər] ['meʒərɪŋ] ['eni] ['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] .

Use	**for**	**measuring**	**any**	**liquid**	**ingredients**	**.**
使用	为了	测量	任何	液体	原料	.

用于量取任何液体配料。

['grædʒueɪtɪd] ['meʒərɪŋ] [kʌps] . . .

Graduated	**Measuring**	**Cups**	**.**	**.**	**.**
毕业	测量	杯子	.	.	.

带刻度的量杯.....

¼ , ⅓ , ½ , [wʌn] [kʌp] .

¼	**,**	**⅓**	**,**	**½**	**,**	**1**	**cup**	**.**
¼	,	⅓	,	½	,	1	杯子	.

¼、⅓、½、1 杯。

[juːz][fɔːr; fər][pɑːrt] - [kʌps][ʌv; əv]['eni][draɪ][ɪn'griːdiənts][ɔːr] ['ʃɔːrtənɪŋz] .

Use	for	part	-	cups	of	any	dry	ingredients	or	shortenings	.
使用	为了	部分	-	杯子	的	任何	干燥	原料	或者	起酥油	.

可用于任何干料或起酥油的半杯量。

['meʒərɪŋ] [spuːnz] . . .

Measuring	Spoons	.	.	.
测量	勺子	.	.	.

量匙.....

¼ , ½ , [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] , [wʌn] ['teɪblspuːn] .

¼	,	½	,	and	1	teaspoon	,	1	tablespoon	.
¼	,	½	,	和	1	茶匙	,	1	汤匙	.

¼、½ 和 1 茶匙，1 汤匙。

[juːz][fɔːr; fər] [les] [ðæn; ðən] ¼ [kʌp][ʌv; əv]['eni] [ɪn'griːdiənt] . [[fɔːr]]

Use	for	less	than	¼	cup	of	any	ingredient	.	[	4	]
使用	为了	较少的	比	¼	杯子	的	任何	成分	.	[	4	]

任何食材用量均少于 1/4 杯。[4]

[hɪəz] [haʊ] [wiː; wi] ['meʒər]

HERE'S	HOW	WE	MEASURE
这里是	如何	我们	措施

以下是我们的测量方法

[wʌn][sɪft]['flaʊər] [θruː] [lɑːrdʒ]['oʊpən]['sɪftər] ([tuː; tə] ['ereɪt] [ˌaɪ 'tiː]) ['ɑːntə] [skwer] [ʌv; əv]['peɪpər]

1	Sift	flour	through	large	open	sifter	(	to	aerate	it	)	onto	square	of	paper
1	筛	面粉	通过	大的	打开	筛子	(	到	通气	它	)	到	正方形	的	纸

[bɪ'fɔːr] ['meʒərɪŋ] .

before	measuring	.
前	测量	.

1. 将面粉用大号开口筛子筛到方形纸上（使其蓬松），然后再进行计量。

[ˌtuː'tuː] [ðen] [spuːn] ['sɪftɪd]['flaʊər] ['laɪtli] ['ɪntuː][ə; eɪ] “ [draɪ] ” ['meʒərɪŋ] [kʌp] . . . ['hiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp]

2	Then	spoon	sifted	flour	lightly	into	a	“	dry	”	measuring	cup	.	.	.	heaping	it	up
2	然后	勺子	筛过的	面粉	轻轻	进入	一个	“	干燥	”	测量	杯子	.	.	.	堆积	它	向上

.

:

.

2 然后用勺子轻轻地将过筛的面粉舀入“干燥的”量杯中.....堆成小山状。

[θriː]['lev(ə)l][ɔːf] [kʌp][wɪð; wɪθ] [streɪt] - [edʒd] [naɪf] .

3	Level	off	cup	with	straight	-	edged	knife	.
3	等级	离开	杯子	和	直的	-	边缘	刀	.

3. 用直刃刀将杯子刮平。

[dəunt] [ʃeɪk] [kʌp] .

Don't	shake	cup	.
不	摇	杯子	.

不要摇晃杯子。

[ðɪs] [ɪz][ɪm'pɔːrt(ə)nt] !

This	is	important	!
这	是	重要的	!

这很重要!

[wʌn] [waɪt] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [niːdz] ['sɪftɪŋ] ['oʊnli] [ɪf] ['lʌmpi] .

1	White	Granulated	Sugar	needs	sifting	only	if	lumpy	.
1	白色的	颗粒状	糖	需求	筛分	仅有的	如果	凹凸不平	.

1. 白砂糖只有在结块时才需要过筛。

[spuːn] ['laɪtli] ['ɪntuː] “ [draɪ] ” ['meʒərɪŋ] [kʌp] .
Spoon lightly into “ dry ” measuring cup .
勺子 轻轻 进入 “ 干燥 ” 测量 杯子 .

用勺子轻轻舀入“干燥”的量杯中。

['lev(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ɔːf][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [streɪt] - [edʒd] [naɪf] .
Level it off with a straight - edged knife .
等级 它 离开 和 一个 直的 - 边缘 刀 .

用直刃刀将其磨平。

[dəunt] [nɑːk] [ɔːr][tæp][kʌp] .
Don't knock or tap cup .
不 敲 或者 轻敲 杯子 .

不要敲击或轻拍杯子。

[ˌtuː'tuː] [braʊn] ['ʃʊgər] .
2 Brown Sugar .
2 棕色的 糖 .

2. 红糖。

[ɪf] [its] ['lʌmpi] , [pres] [θruː] [kɔːrs] [sɪv] ; [ɔːr] [hiːt] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] ;
If it's lumpy , press through coarse sieve ; or heat in slow oven ;
如果 它是 凹凸不平 , 按 通过 粗 筛 ; 或者 热 在 慢的 烤箱 ;

如果结块，用粗筛压碎；或者用慢烤箱加热；

[ɔːr] [krʌʃ] [lʌmps] [wɪð; wɪθ] ['roʊlɪŋ] [pɪn] .
or crush lumps with rolling pin .
或者 压碎 肿块 和 滚动 别针 .

或者用擀面杖将块状物压碎。

[pæk] ['ɪntuː] “ [draɪ] ” ['meʒərɪŋ] [kʌp][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hoʊld][ɪts] [ʃeɪp] .
Pack into “ dry ” measuring cup just enough to hold its shape .
盒 进入 “ 干燥 ” 测量 杯子 只是 足够的 到 抓住 它是 形状 .

将适量的面糊装入“干燥”的量杯中，使其保持形状即可。

['lev(ə)l][ɔːf] .
Level off .
等级 离开 .

趋于平稳。

3Confectioners - ['ʃʊgər] .
3Confectioners ' Sugar .
3Confectioners - 糖 .

3.糖粉。

[pres] [θruː] [sɪv] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [lʌmps] .
Press through sieve to remove lumps .
按 通过 筛 到 消除 肿块 .

用筛子压过，去除结块。

[spuːn] ['laɪtli] ['ɪntuː] “ [draɪ] ” ['meʒərɪŋ] [kʌp] .
Spoon lightly into “ dry ” measuring cup .
勺子 轻轻 进入 “ 干燥 ” 测量 杯子 .

用勺子轻轻舀入“干燥”的量杯中。

['lev(ə)l][ɔːf][wɪð; wɪθ] [streɪt] - [edʒd] [naɪf] .
Level off with straight - edged knife .
等级 离开 和 直的 - 边缘 刀 .

用直刃刀刮平。

[dəunt] [ʃeɪk] [kʌp] .
Don't shake cup .
不 摇 杯子 .

不要摇晃杯子。

['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['soʊdə] , [sɔːlt] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] , [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] , ['spaɪsɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Baking	**Powder**	**,**	**Soda**	**,**	**Salt**	**,**	**Cornstarch**	**,**	**Cream**	**of**	**Tartar**	**,**	**Spices**	**,**	**Etc**	**.**
烘烤	粉末	,	苏打	,	盐	,	玉米淀粉	,	奶油	的	鞑靼	,	香料	,	ETC	.

泡打粉、小苏打、盐、玉米淀粉、塔塔粉、香料等。

[fɪl] ['meʒərɪŋ] [spuːn] .

Fill	**measuring**	**spoon**	**.**
充满	测量	勺子	.

将量勺装满。

['lev(ə)l] [ɔːf] [wɪð; wɪθ] [streɪt] - [edʒd] [naɪf] .

Level	**off**	**with**	**straight**	**-**	**edged**	**knife**	**.**
等级	离开	和	直的	-	边缘	刀	.

用直刃刀刮平。

[juːz] ['grædʒueɪtɪd] ['meʒərɪŋ] [kʌps] .

Use	**Graduated**	**Measuring**	**Cups**	**.**
使用	毕业	测量	杯子	.

使用带刻度的量杯。

[hæv; həv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

Have	**shortening**	**at**	**room**	**temperature**	**.**
有	缩短	在	房间	温度	.

将起酥油置于室温下。

[pæk] ['ʃɔːrtnɪŋ] ['fɜːrmli] ['ɪntuː] ['meʒərɪŋ] [kʌp] .

Pack	**shortening**	**firmly**	**into**	**measuring**	**cup**	**.**
盒	缩短	牢牢	进入	测量	杯子	.

将起酥油紧实地装入量杯中。

['lev(ə)l] [ɔːf] [wɪð; wɪθ] [streɪt] - [edʒd] [naɪf] .

Level	**off**	**with**	**straight**	**-**	**edged**	**knife**	**.**
等级	离开	和	直的	-	边缘	刀	.

用直刃刀刮平。

[ɪn] ['meʒərɪŋ] [les] [ðæn; ðən] ¼ [kʌp] , [juːz] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] .

In	**measuring**	**less**	**than**	**¼**	**cup**	**,**	**use**	**a**	**tablespoon**	**.**
在	测量	较少的	比	¼	杯子	,	使用	一个	汤匙	.

量取少于 1/4 杯的量时，请使用汤匙。

[juːz] “ ['lɪkwɪd] ” ['meʒərɪŋ] [kʌp] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['spɪlɪŋ] .

Use	**“**	**liquid**	**”**	**measuring**	**cup**	**to**	**prevent**	**spilling**	**.**
使用	“	液体	”	测量	杯子	到	防止	溢出	.

使用液体量杯可防止溢出。

[pɔːr] ['lɪkwɪd] ['ɪntuː] [kʌp] [ɑːn] ['teɪbl] .

Pour	**liquid**	**into**	**cup**	**on**	**table**	**.**
倒	液体	进入	杯子	在	桌子	.

将液体倒入桌上的杯子中。

[hæv; həv] ['meʒərɪŋ] [laɪn] [ɑːn] [aɪ] ['lev(ə)l] .

Have	**measuring**	**line**	**on**	**eye**	**level**	**.**
有	测量	线	在	眼睛	等级	.

将测量线置于视线水平位置。

[egz]

EGGS
鸡蛋

鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['miːdiəm]

2	**Medium**
2	中等的

中等

⅓ [kʌp]
⅓ cup
⅓ 杯子

三分之一杯

[ˌtuːˈtuː] [lɑːrdʒ]
2 Large
2 大的

2个大号

½ [kʌp]
½ cup
½ 杯子

半杯

[θriː] [ˈmiːdiəm]
3 Medium
3 中等的

中等

½ [kʌp]
½ cup
½ 杯子

半杯

[θriː] [lɑːrdʒ]
3 Large
3 大的

3个大号

⅔ [kʌp]
⅔ cup
⅔ 杯子

⅔ 杯

[egz] ['veri] [ɪn] [saɪz] . . .
Eggs vary in size . . .
鸡蛋 各不相同 在 尺寸 . . .

鸡蛋大小不一.....

[soʊ] [biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] ['meʒər] [ðem; ðəm] .
so be sure to measure them .
所以 是 当然 到 措施 他们 .

所以一定要测量它们。

['nevər] [juːz] [les] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['mɪnɪməm] [ə'maʊnt] ['spesɪfaɪd] [ɪn] ['resəpi] . [[faɪv]]
Never use less than the minimum amount specified in recipe . [5]
绝不 使用 较少的 比 这 最低限度 数量 指定的 在 食谱 . [5]

切勿少于食谱中规定的最低用量。[5]

['meʒər] [ðæt] [pæn] !
MEASURE THAT PAN !
措施 那 平底锅 !

量一下平底锅的尺寸!

[duː] [kiːp] [ə; eɪ] ['ruːlər] ['hændi] ,
Do keep a ruler handy ,
做 保持 一个 统治者 便利 ,

手边最好备一把尺子。

[tuː; tə] ['meʒər] [pænz] [its] ['dændi] .
To measure pans it's dandy .
到 措施 平底锅 它是 花花公子 .

用来测量平底锅非常方便。

[pleɪs] [ðə; ði] [ruːl] [əˈkrɔːs] [ðə; ði][tɑːp] ,
Place **the** **rule** **across** **the** **top** **,**
地方 这 规则 穿过 这 顶部 ,

将尺子横放在顶部，

[raɪt] [saɪz][pæn][prɪˈvɛnts, priːˈvɛnts][ə; eɪ][flɑːp] !
Right **size** **pan** **prevents** **a** **flop** **!**
正确的 尺寸 平底锅 阻止 一个 失败 !

合适的平底锅能防止煎蛋失败!

[skwer] [pæn] . . . [ˌtuːˈtuː] - [tuː; tə] 2½ - [diːp] .
Square **Pan** **.** **.** **.** **2** **'** **to** **2½** **'** **deep** **.**
正方形 平底锅 . . . 2 - 到 2½ - 深的 .

方形烤盘.....深度为 2 英寸至 2½ 英寸。

[raʊnd] [ˈleɪər] [pæn] . . . [æt; ət] [liːst] 1¼ - [diːp] [fɔːr; fər][eɪt] - [pæn] ; 1½ - [diːp] [fɔːr; fər][naɪn] - [pæn] .
Round **Layer** **Pan** **.** **.** **.** **at** **least** **1¼** **'** **deep** **for** **8** **'** **pan** **;** **1½** **'** **deep** **for** **9** **'** **pan** **.**
圆形的 层 平底锅 . . . 在 至少 1¼ - 深的 为了 8 - 平底锅 ; 1½ - 深的 为了 9 - 平底锅 .

圆形分层烤盘.....8 英寸烤盘至少 1¼ 英寸深；9 英寸烤盘至少 1½ 英寸深。

[ˈɑːblɔːŋ] [pæn] . . . 1½ - [tuː; tə] 2½ - [diːp] .
Oblong **Pan** **.** **.** **.** **1½** **'** **to** **2½** **'** **deep** **.**
长方形 平底锅 . . . 1½ - 到 2½ - 深的 .

长方形平底锅.....深度为 1½ 英寸至 2½ 英寸。

[tuːb] - [ˈsentər] [pæn][fɔːr] - [diːp] .
Tube **-** **Center** **Pan** **4** **'** **deep** **.**
管子 - 中心 平底锅 4 - 深的 .

管状中心盘，深 4 英寸。

[paɪ][pæn] . . . [ˈmeʒərd] [frʌm; frəm][ˌɪnˈsaɪd][rɪm][tuː; tə][ˌaʊtˈsaɪd][rɪm] .
Pie **Pan** **.** **.** **.** **measured** **from** **inside** **rim** **to** **outside** **rim** **.**
馅饼 平底锅 . . . 测量 从 里面 轮缘 到 外部 轮缘 .

馅饼盘.....从内缘到外缘测量。

[bred] [loʊf] [pæn]
Bread **Loaf** **Pan**
面包 面包 平底锅

面包模具

3½ - [diːp] .
3½ **'** **deep** **.**
3½ - 深的 .

3½英寸深。

[ˈkʊki] [ʃiːt] [ɔːr] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] . . . [wɪˈðaʊt] [saɪdz] .
Cooky **Sheet** **or** **Baking** **Sheet** **.** **.** **.** **without** **sides** **.**
库奇 床单 或者 烘烤 床单 . . . 没有 侧面 .

无边烤盘或烘焙烤盘。

[ˈdʒeli][roʊl][pæn][ɔːr] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] . . . [wɪð; wɪθ] [loʊ] [saɪdz] (½ -) .
Jelly **Roll** **Pan** **or** **Baking** **Sheet** **.** **.** **.** **with** **low** **sides** **(** **½** **'** **)** **.**
果冻 卷 平底锅 或者 烘烤 床单 . . . 和 低的 侧面 (½ -) .

果冻卷烤盘或烘焙烤盘.....低边（½英寸）。

[tʃuːz] [ðə; ði][saɪz][pæn] [ðæt] [ðə; ði]['resəpi] [steɪts]
Choose **the** **size** **pan** **that** **the** **recipe** **states**
选择 这 尺寸 平底锅 那 这 食谱 各州

选择食谱中指定的平底锅尺寸。

[wen] [ˈbeɪkɪŋ] [bɑːr] [ˈkʊkiz] , [bred] , [paɪz] , [ɔːr] [faɪn] [keɪks] .
When **baking** **bar** **cookies** **,** **bread** **,** **pies** **,** **or** **fine** **cakes** **.**
什么时候 烘烤 酒吧 曲奇饼 , 面包 , 馅饼 , 或者 美好的 蛋糕 .

烘焙条状饼干、面包、馅饼或精致蛋糕时。

['meʒər]	[wɪð; wɪθ]	[ker]	[tuː; tə]	[get]	[dʒʌst]	[ðə; ði]	[raɪt]	[saɪz]	,
Measure	**with**	**care**	**to**	**get**	**just**	**the**	**right**	**size**	**,**
措施	和	关心	到	得到	只是	这	正确的	尺寸	,

仔细测量，确保尺寸合适。

[ˌaɪ 'tiː]	[meɪks]	[kwaɪt]	[ə; eɪ]	-	.	.	.
It	**makes**	**quite**	**a**	**diff'rence**	**.**	**.**	**.**
它	制作	相当	一个	-	.	.	.

这差别可不小.....

[juːl]	[suːn]	['riːəlaɪz]	!
you'll	**soon**	**realize**	**!**
你会	很快	意识到	!

你很快就会明白的!

['mʌfɪn]	[pæn]	.	.	.	[diːp]	[ɔːr]	['ʃæloʊ]	[kʌps]	.
Muffin	**Pan**	**.**	**.**	**.**	**deep**	**or**	**shallow**	**cups**	**.**
松饼	平底锅	.	.	.	深的	或者	浅的	杯子	.

松饼模具.....深杯或浅杯。

['kæsəroʊl]	[ɔːr]	['beɪkɪŋ]	[dɪʃ]	.	.	.	[wɪð; wɪθ]	['kʌvər]	.
Casserole	**or**	**Baking**	**Dish**	**.**	**.**	**.**	**with**	**cover**	**.**
沙锅	或者	烘烤	盘子	.	.	.	和	覆盖	.

带盖砂锅或烤盘。

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]	['kʌstərd]	[kʌps]	.	.	.
Individual	**Custard**	**Cups**	**.**	**.**	**.**
个人	蛋奶冻	杯子	.	.	.

独立包装的蛋奶冻杯.....

[set]	[ɪn]	['ʃæloʊ]	[pæn]	[tuː; tə]	[beɪk]	.
set	**in**	**shallow**	**pan**	**to**	**bake**	**.**
放	在	浅的	平底锅	到	烤	.

放入浅烤盘中烘烤。

['fluːtɪd]	['pʊdɪŋ]	[moʊld]	.	.	.	[fɔːr; fər]	[stiːmd]	['pudiŋz]	,	[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə]	.
Fluted	**Pudding**	**Mold**	**.**	**.**	**.**	**for**	**steamed**	**puddings**	**,**	**etc**	**.**
凹槽	布丁	模具	.	.	.	为了	蒸	布丁	,	ETC	.

波纹布丁模具.....用于制作蒸布丁等。

['roʊstɪŋ]	[pæn]	.	.	.	[wɪð; wɪθ]	[ræk]	.
Roasting	**Pan**	**.**	**.**	**.**	**with**	**rack**	**.**
烘焙	平底锅	.	.	.	和	架子	.

烤盘.....带烤架。

[raʊnd]	['pʊdɪŋ]	[moʊld]	.	.	.	[fɔːr; fər]	[braʊn]	[bred]	,	[plʌm]	['pudiŋz]	,	[ænd; ənd]	['ʌðər]	[stiːmd]
Round	**Pudding**	**Mold**	**.**	**.**	**.**	**for**	**brown**	**bread**	**,**	**plum**	**puddings**	**,**	**and**	**other**	**steamed**
圆形的	布丁	模具	.	.	.	为了	棕色的	面包	,	李子	布丁	,	和	其他	蒸

['pudiŋz]	.	[	[sɪks]	]
puddings	**.**	**[**	**6**	**]**
布丁	.	[	6	]

圆形布丁模具.....用于制作黑面包、李子布丁和其他蒸布丁。[6]

['ʃʊgər]
SUGAR
糖

糖

[faɪn]	[waɪt]	['grænjuleɪtɪd]	['ʃʊgər]	,	[ən'les]	['ʌðərwaɪz]	['spesɪfaɪd]	[ɪn]	['resəpi]	.
Fine	**white**	**granulated**	**sugar**	**,**	**unless**	**otherwise**	**specified**	**in**	**recipe**	**.**
美好的	白色的	颗粒状	糖	,	除非	否则	指定的	在	食谱	.

除非食谱另有规定，否则请使用细白砂糖。

[ðɪs] [peɪdʒ] ['gɪvz] [ðə; ði] ['miːnɪŋ] [ʌv; əv] [tɜːrmz] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] !
This page gives the meaning of terms in this book !
这 页 给予 这 意义 的 条款 在 这 书 !

本页解释了本书中的术语含义!

[its] [hɪr] [dʒʌst] [tuː; tə] [help] [juː; jʊ] [tuː; tə] [biː; bi] [ə; eɪ] [praɪz] [kʊk] !
It's here just to help you to be a Prize Cook !
它是 这里 只是 到 帮助 你 到 是 一个 奖 厨师 !

它旨在帮助你成为一名获奖厨师!

[sɔːlt]
SALT
盐

盐

['kʊkɪŋ] [sɔːlt] [ɪn] [klɔːθ] [sæks] .
Cooking salt in cloth sacks .
烹饪 盐 在 布 麻袋 .

用布袋装的食用盐。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['tʃiːpər] [ænd; ənd] [strɔːŋgər] [ðæn; ðən] ['teɪbl] [sɔːlt] .
It is cheaper and stronger than table salt .
它 是 更便宜 和 更强 比 桌子 盐 .

它比食盐更便宜、味道更浓郁。

['tʃɔːklət]
CHOCOLATE
巧克力

巧克力

[ˌʌn'swiːtnd] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət] .
Unsweetened baking chocolate .
无糖 烘烤 巧克力 .

无糖烘焙巧克力。

[ɪf] [swiːt] ['tʃɔːklət] [ɔːr] ['bɪts] [ɔːr] ['piːsɪz] [ɑːr; ər] [rɪ'kwaɪərd] , ['resəpi] [wɪl] [soʊ] [steɪt] .
If sweet chocolate or bits or pieces are required , recipe will so state .
如果 甜的 巧克力 或者 比特 或者 件 是 必需的 , 食谱 将要 所以 状态 .

如果需要甜巧克力或巧克力碎块，食谱会特别说明。

[goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]
GOLD MEDAL FLOUR
金子 勋章 面粉

金牌面粉

[goʊld] ['med(ə)l] “ ['kɪtʃɪn] - ['testɪd] ” [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər] — [ðə; ði] ['kʌntriːz] [moʊst] ['pɑːpjələr] [brænd]
Gold Medal “ Kitchen - tested ” Enriched Flour — the country's most popular brand
金子 勋章 “ 厨房 - 测试 ” 富含 面粉 — 这 该国的 最多 受欢迎的 品牌
[ʌv; əv] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər] .
of all - purpose flour .
的 全部 - 目的 面粉 .

金奖“厨房测试”强化面粉——全国最受欢迎的通用面粉品牌。

['resəpɪz] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] [hæv; həv] [bɪn] [pɜ'fɛktəd] [fɔːr; fər] [goʊld] ['med(ə)l] ['oʊnli] .
Recipes in this book have been perfected for Gold Medal only .
食谱 在 这 书 有 到过 完善 为了 金子 勋章 仅有的 .

本书中的食谱均经过精心改良，只为金牌赛事而设。

[egz]
EGGS
鸡蛋

鸡蛋

[lɑːrdʒ] [freʃ] [egz] ([ˌtuːˈtuː][ɑːz] .) [ɔːr] [ɪˈkwɪvələnt] [əˈmaʊnts] [frʌm; frəm] ['smɔːlər] [egz] .

Large	fresh	eggs	(	2	oz	.	)	or	equivalent	amounts	from	smaller	eggs	.
大的	新鲜的	鸡蛋	(	2	盎司	.	)	或者	相等的	金额	从	较小的	鸡蛋	.

大号新鲜鸡蛋（2盎司）或等量的较小鸡蛋。

[mɪlk]

MILK
牛奶

牛奶

[freʃ] , [swiːt] [mɪlk] , [ənˈles] ['ʌðərwaɪz] ['ɪndɪkeɪtɪd] .

Fresh	,	sweet	milk	,	unless	otherwise	indicated	.
新鲜的	,	甜的	牛奶	,	除非	否则	表明的	.

除非另有说明，否则均使用新鲜甜牛奶。

['bʌtərmɪlk] [ænd; ənd] ['saʊər] [mɪlk]

BUTTERMILK	and	SOUR	MILK
酪乳	和	酸的	牛奶

酪乳和酸奶

[meɪ] [biː; bi] [juːst] [ˌɪntərˈtʃeɪndʒəbli] .

May	be	used	interchangeably	.
可能	是	用过的	互换	.

可以互换使用。

[tuː] [oʊld] [mɪlk] [hæz; həz] [ˌdɪsəˈgriːəb(ə)l] ['fleɪvər] !

Too	old	milk	has	disagreeable	flavor	!
也	老的	牛奶	有	令人不快的	味道	!

牛奶放久了味道不好！

[məˈlæsɪz]

MOLASSES
糖蜜

糖蜜

[dɑːrk] [məˈlæsɪz] .

Dark	molasses	.
黑暗的	糖蜜	.

深色糖蜜。

[ɪf] [blæk] [nuː] [ɔːˈliənz] [məˈlæsɪz] [ɪz] ['spesɪfaɪd] , [æsk] ['groʊsər] [fɔːr; fər] “ [blæk] [stræp] .

If	black	New	Orleans	molasses	is	specified	,	ask	grocer	for	“	black	strap	.
如果	黑色的	新的	奥尔良	糖蜜	是	指定的	,	问	杂货商	为了	“	黑色的	带子	.

如果指定要用新奥尔良黑糖蜜，请向杂货店老板要"黑糖蜜"。

” ['spaɪsɪz] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋz]

”	SPICES	and	FLAVORINGS
”	香料	和	调味料

香料和调味料

[haɪ] ['kwɑːləti] ['ɔːlweɪz] , [fɔːr; fər] ['fleɪvər] [ænd; ənd] [dɪˌpendəˈbɪləti] .

High	quality	always	,	for	flavor	and	dependability	.
高的	质量	总是	,	为了	味道	和	可靠性	.

始终保持高品质，保证风味和可靠性。

['wiːtiːz, 'hwiːtiːz]

WHEATIES
小麦

麦片

[ðə; ði] ['krɪspi] , [hoʊl] - [wiːt] [fleɪks] ['næʃnəli] [noʊn] [æz; əz][ðə; ði] “ ['brekfəst] [ʌv; əv] ['tʃæmpiːənz]
The crispy , whole - wheat flakes nationally known as the “ Breakfast of Champions
这 酥脆 , 所有的 - 小麦 薄片 全国范围内 已知 作为 这 “ 早餐 的 冠军

.

:

.

这种酥脆的全麦薄片在全国范围内被称为“冠军早餐”。

” [roʊld] [oʊts]
” ROLLED OATS
” 滚动 燕麦

“燕麦片

['iːðər] [kwɪk] - ['kʊkɪŋ] [ɔːr]['regjələr] ([ˌʌn'kʊkt]) .
Either quick - cooking or regular (uncooked) .
任何一个 快的 - 烹饪 或者 常规的 (生) .

可以是快熟的，也可以是普通的（未煮熟的）。

[mɔɪst] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt]
MOIST SHREDDED COCONUT
潮湿 碎 椰子

湿润的椰丝

['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt] [ðæts] [mɔɪst] . . . ['iːðər] [frʌm; frəm][ə; eɪ][kæn; kən][ɔːr][ə; eɪ] ['pækɪdʒ] . . . [ɔːr]
Shredded coconut that's moist . . . either from a can or a package . . . or
碎 椰子 那就是 潮湿 . . . 任何一个 从 一个 能 或者 一个 包裹 . . . 或者
['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd][frʌm; frəm][ə; eɪ] [freʃ] ['koʊkənʌt] .
shredded from a fresh coconut .
碎 从 一个 新鲜的 椰子 .

湿润的椰丝……无论是罐装或包装的……还是新鲜椰子刨成的。

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
BAKING POWDER
烘烤 粉末

发酵粉

['eni] [ʌv; əv][ðə; ði] [wel] - [noʊn] ['næʃnəli] [dɪ'strɪbjuːtɪd][brændz][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [gɪv] [gʊd]
Any of the well - known nationally distributed brands of baking powder give good
任何 的 这 出色地 - 已知 全国范围内 分布式 品牌 的 烘烤 粉末 给 好的
[rɪ'zʌlts] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] [bʊk] .
results with the recipes in this book .
结果 和 这 食谱 在 这 书 .

任何一款全国知名的烘焙粉品牌，都能为本书中的食谱带来良好的效果。

['kɔːfi]
COFFEE
咖啡

咖啡

[ðə; ði] ['bevərɪdʒ] — [nɑːt] [ˌʌn'kʊkt] [graʊnd] ['kɔːfi] .
The beverage — not uncooked ground coffee .
这 饮料 — 不是 生 地面 咖啡 .

这种饮料——不是未煮熟的咖啡粉。

['ʃɔːrtnɪŋ]
SHORTENING
缩短

缩短

['eni] [freʃ] , [maɪld] - ['fleɪvər] ['sɑ:lɪd][fæt] . . . ['ænɪm(ə)l][ɔ:r]['vedʒtəb(ə)l] , [sʌtʃ] [æz; əz] [ðoʊz] [æt; ət]

Any	fresh	,	mild	-	flavored	solid	fat	.	.	.	animal	or	vegetable	,	such	as	those	at
任何	新鲜的	,	温和的	-	调味	坚硬的	胖的	.	.	.	动物	或者	蔬菜	,	这样的	作为	那些	在

[raɪt] .

right	.
正确的	.

任何新鲜、味道清淡的固体脂肪……无论是动物脂肪还是植物脂肪，例如右图中的那些。

['bʌtər] [ɪz]['ɪndɪkeɪtɪd][ɪn]['sɜ:rt(ə)n]['resəpɪz][fɔ:r; fər]['fleɪvər] . [['sɛvən]]

Butter	is	indicated	in	certain	recipes	for	flavor	.	[	7	]
黄油	是	表明的	在	肯定	食谱	为了	味道	.	[	7	]

有些食谱中会加入黄油来增添风味。[7]

[haʊ] [tu:; tə] [prɪ'per] [sʌm; səm]['speʃ(ə)l] [ɪn'gri:diənts] [ðə; ði] [kwɪk] , ['i:zi] [wei] !

HOW	TO	PREPARE	some	special	ingredients	the	quick	,	easy	way	!
如何	到	准备	一些	特别的	原料	这	快的	,	简单的	方式	!

如何快速简便地准备一些特殊食材!

[pleɪs] [ˌaɪ 'ti:][ɑ:n] [wækst] ['peɪpər][set][ɪn] [boʊl] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .

Place	it	on	waxed	paper	set	in	bowl	over	boiling	water	.
地方	它	在	打蜡	纸	放	在	碗	超过	沸腾	水	.

把它放在铺有蜡纸的碗里，碗放在沸水上。

[ɔ:r]

or
或者

或者

[pleɪs] [ˌaɪ 'ti:][ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] [boʊl] [set][ɪn][ə; eɪ]['waɪər] ['streɪnər] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .

Place	it	in	a	small	bowl	set	in	a	wire	strainer	over	boiling	water	.
地方	它	在	一个	小的	碗	放	在	一个	金属丝	滤网	超过	沸腾	水	.

把它放在一个小碗里，这个小碗放在一个金属滤网上，滤网放在沸水上。

[rɪ'mu:v] [meltid] ['tʃɔ:klət] [frʌm; frəm] [boʊl] [ɔ:r]['peɪpər][wɪð; wɪθ] ['rʌbər] ['skreɪpər] .

Remove	melted	chocolate	from	bowl	or	paper	with	rubber	scraper	.
消除	融化	巧克力	从	碗	或者	纸	和	橡皮	刮刀	.

用橡胶刮刀将融化的巧克力从碗或纸上刮下来。

[prɪ'peərɪŋ] [nʌts]

PREPARING	NUTS
准备	坚果

准备坚果

[sʌm; səm] [fu:dz] [lʊk] [ænd; ənd] [teɪst] [ðer; ðər] [best] [ɪf] [ðə; ði] [nʌts] [ɪn][ðem; ðəm][ɑ:r; ər][ɪn][bɪg] [tʃʌŋks]

Some	foods	look	and	taste	their	best	if	the	nuts	in	them	are	in	big	chunks
一些	食物	看	和	品尝	他们的	最好的	如果	这	坚果	在	他们	是	在	大的	块

.

:

.

有些食物如果坚果切成大块，看起来和吃起来都会更好。

[ɪn] ['ʌðər] , [ðə; ði] [nʌts] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ɪn] ['smɔ:lər] ['pi:sɪz] .

In	others	,	the	nuts	should	be	in	smaller	pieces	.
在	其他的	,	这	坚果	应该	是	在	较小的	件	.

有些情况下，坚果应该切成小块。

[ðə; ði]['resəpɪz] [tel] [ju:; jʊ][dʒʌst] [haʊ] .

The	recipes	tell	you	just	how	.
这	食谱	告诉	你	只是	如何	.

食谱里会告诉你具体做法。

['broʊkən] [nʌts] : [its] [kwɪk] [ænd; ənd] ['i:zi] [tu:; tə] [breɪk] [nʌts] [wɪð; wɪθ] ['fɪŋgərz] ['ɪntu:] [ə'baʊt] ⅓ - [ɪntʃ] [tʃʌŋks] .

Broken	Nuts	:	It's	quick	and	easy	to	break	nuts	with	fingers	into	about	⅓	-	inch	chunks	.
破碎的	坚果	:	它是	快的	和	简单的	到	休息	坚果	和	手指	进入	关于	⅓	-	英寸	块	.

掰碎坚果：用手指将坚果掰成约 ⅓ 英寸的小块既快捷又容易。

[kʌt] - [ʌp] [nʌts] : [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['sɪzərz] ([wɜ:rks] ['betər] [ðæn; ðən] [naɪf]) ['ɪntu:] [ə'baʊt] ¼ - [ɪntʃ] ['pi:sɪz] .

Cut	-	Up	Nuts	:	Cut	with	scissors	(	works	better	than	knife	)	into	about	¼	-	inch	pieces	.
切	-	向上	坚果	:	切	和	剪刀	(	作品	更好的	比	刀	)	进入	关于	¼	-	英寸	件	.

切块坚果：用剪刀（比用刀更好）切成约 ¼ 英寸的小块。

['kɔ:rsli] [tʃɑ:pt] [nʌts] : [tʃɑ:p] [wɪð; wɪθ] [lɔ:ŋ] , [streɪt] [naɪf] .

Coarsely	Chopped	Nuts	:	Chop	with	long	,	straight	knife	.
粗略地	切碎	坚果	:	劈	和	长的	,	直的	刀	.

粗切坚果：用长直刀切碎。

[hoʊld] [pɔɪnt] [ə'genst] ['kʌtɪŋ] [bɔ:rd] , [tʃɑ:p] ['krɪspli] [θru:] [spred] [aʊt] [nʌts] — ['swɪŋɪŋ] ['hænd(ə)l] [ə'raʊnd] [ɪn] ['kwɔ:rtər] ['sɜ:rk(ə)l] .

Hold	point	against	cutting	board	,	chop	crisply	through	spread	out	nuts	—	swinging	handle	around	in	quarter	circle	.
抓住	观点	反对	切割	木板	,	劈	清脆地	通过	传播	出去	坚果	—	摇摆	处理	大约	在	四分之一	圆圈	.

将刀尖抵住砧板，利落地切碎摊开的坚果——同时将刀柄以四分之一圆弧旋转。

[toʊst] [nʌts] : [tu:; tə] [bi:; bi] [ʃʊr] [ðeɪ] [wɪl] [teɪst] [freʃ] .

TOAST	NUTS	:	to	be	sure	they	will	taste	fresh	.
吐司	坚果	:	到	是	当然	他们	将要	品尝	新鲜的	.

烤坚果：确保它们尝起来新鲜。

[hi:t] [θru:] [ɪn] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] .

Heat	through	in	moderate	oven	.
热	通过	在	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱加热至熟透。

['faɪnli] [tʃɑ:pt] [nʌts] : [tʃɑ:p] [seɪm] [æz; əz] [fɔ:r; fər] ['kɔ:rsli] [tʃɑ:pt] , [bʌt; bət] ['ɪntu:] ['faɪnər] ['pi:sɪz] . : .

Finely	Chopped	Nuts	:	Chop	same	as	for	Coarsely	Chopped	,	but	into	finer	pieces	.	:	.
精细地	切碎	坚果	:	劈	相同的	作为	为了	粗略地	切碎	,	但	进入	更精细	件	.		

细切坚果：与粗切坚果的处理方法相同，但要切成更细的碎块。

[blæntʃt] [nʌts] : [drɑ:p] [ʃeld] [nʌts] ['ɪntu:] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .

Blanched	Nuts	:	Drop	shelled	nuts	into	boiling	water	.
焯水	坚果	:	降低	带壳	坚果	进入	沸腾	水	.

焯水坚果：将去壳坚果放入沸水中。

[let] [stænd] [ˌtu:'tu:] [tu:; tə] [faɪv] ['mɪnɪts] ([ʌn'tɪl] [skɪnz] [ɑ:r; ər] ['lu:snd]) .

Let	stand	2	to	5	minutes	(	until	skins	are	loosened	)	.
让	站立	2	到	5	分钟	(	直到	皮肤	是	松动	)	.

静置 2 至 5 分钟（直到果皮松动）。

[pɔ:r] [ɔ:f] [hɑ:t] ['wɔ:tər] , [ˌeɪ di: 'di:] [sʌm; səm] [koʊld] .

Pour	off	hot	water	,	add	some	cold	.
倒	离开	热的	水	,	添加	一些	寒冷的	.

倒掉热水，加入一些冷水。

[pɪntʃ] [iːtʃ] [nʌt] [bɪˈtwiːn] [θʌm] [ænd; ənd][ˈfɪŋgər][tuː; tə] [pʊʃ] [ɔːf] [skɪnz] ,

Pinch	**each**	**nut**	**between**	**thumb**	**and**	**finger**	**to**	**push**	**off**	**skins**	**,**
捏	每个	坚果	之间	拇指	和	手指	到	推	离开	皮肤	,

用拇指和食指捏住每个螺母，将外皮推出。

[ænd; ənd] [leɪ] [nʌts] [ɑːn] [pleɪt] [ɔːr][ˈpeɪpər] [ˈtaʊəlɪŋ] [tuː; tə][draɪ] .

and	**lay**	**nuts**	**on**	**plate**	**or**	**paper**	**toweling**	**to**	**dry**	**.**
和	躺	坚果	在	盘子	或者	纸	毛巾	到	干燥	.

将坚果放在盘子或纸巾上晾干。

[slaɪst] [ɔːr] [ˈslɪvərd] [nʌts] :

Sliced	**or**	**Slivered**	**Nuts**	**:**
切片	或者	切片	坚果	:

切片或薄片坚果:

[fɜːrst] [blæntʃ] . . . [ðen] [kʌt][wɪð; wɪθ][ˈveri] [ʃɑːrp] [naɪf] [waɪl] [nʌts] [ɑːr; ər] [mɔɪst] [ænd; ənd][wɔːrm] .

First	**blanch**	**.**	**.**	**.**	**then**	**cut**	**with**	**very**	**sharp**	**knife**	**while**	**nuts**	**are**	**moist**	**and**	**warm**	**.**
第一的	焯水	.	.	.	然后	切	和	非常	锋利的	刀	尽管	坚果	是	潮湿	和	温暖的	.

先将坚果焯水……然后趁坚果湿润温热时用非常锋利的刀切开。

[graʊnd] [nʌts] : [juːz] [faɪn] [naɪf] [ʌv; əv] [fuːd] [ˈgraɪndər][fɔːr; fər] [ˈfaɪnli] [graʊnd] . . . [kɔːrs] [naɪf]

Ground	**Nuts**	**:**	**Use**	**fine**	**knife**	**of**	**food**	**grinder**	**for**	**finely**	**ground**	**.**	**.**	**.**	**coarse**	**knife**
地面	坚果	:	使用	美好的	刀	的	食物	磨床	为了	精细地	地面	.	.	.	粗	刀

[fɔːr; fər] [ˈkɔːrsli] [graʊnd] .

for	**coarsely**	**ground**	**.**
为了	粗略地	地面	.

花生碎：用食物研磨机的细刀研磨成细粉……用粗刀研磨成粗粉。

[nʌts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][draɪ] .

Nuts	**should**	**be**	**dry**	**.**
坚果	应该	是	干燥	.

坚果应该是干燥的。

[prɪˈpeərɪŋ] [draɪd] [fruːts] [[eɪt]]

PREPARING	**DRIED**	**FRUITS**	**[**	**8**	**]**
准备	干燥	水果	[	8	]

制备干果[8]

[ˈsiːdɪd] [ˈreɪzɪnz][ɑːr; ər][ðə; ði][lɑːrdʒ][vəˈraɪəti][frʌm; frəm] [wɪtʃ] [siːdz] [hæv; həv] [bɪn] [rɪˈmuːvd] .

Seeded	**raisins**	**are**	**the**	**large**	**variety**	**from**	**which**	**seeds**	**have**	**been**	**removed**	**.**
播种	葡萄干	是	这	大的	种类	从	哪个	种子	有	到过	已移除	.

去籽葡萄干是指去除籽粒后的大葡萄干品种。

[ðə; ði] [ˈswiːtnəs] [rɪˈliːst] [wen] [ðeɪ] [wɜːr; wər][slɪt][ˈoʊpən] [meɪks] [ðem; ðəm] [ˈstɪki] .

The	**sweetness**	**released**	**when**	**they**	**were**	**slit**	**open**	**makes**	**them**	**sticky**	**.**
这	甜味	发布	什么时候	他们	是	缝隙	打开	制作	他们	黏	.

切开后释放出的甜味使它们变得黏糊糊的。

[ˈsiːdləs] [ˈreɪzɪnz][ɑːr; ər][ðə; ði][smɔːl][vəˈraɪəti] , [bəuθ][dɑːrk][ænd; ənd] [laɪt] . . . [draɪd][frʌm; frəm]

Seedless	**raisins**	**are**	**the**	**small**	**variety**	**,**	**both**	**dark**	**and**	**light**	**.**	**.**	**.**	**dried**	**from**
无籽	葡萄干	是	这	小的	种类	,	两个都	黑暗的	和	光	.	.	.	干燥	从

[ˈsiːdləs] [greɪps] .

seedless	**grapes**	**.**
无籽	葡萄	.

无籽葡萄干是小品种，有深色和浅色之分……由无籽葡萄晒干而成。

[kʌt] [ðem; ðəm][tuː; tə][get][ðə; ði] [fʊl] [ˈswiːtnəs] [ænd; ənd]['fleɪvər] .

Cut	**them**	**to**	**get**	**the**	**full**	**sweetness**	**and**	**flavor**	**.**
切	他们	到	得到	这	满的	甜味	和	味道	.

切开后才能充分品尝到它们的甜味和风味。

[plʌmp] ['siːdləs] ['reɪzɪnz][baɪ] ['wɑːʃɪŋ] [ænd; ənd] ['spredɪŋ] [ðem; ðəm][aʊt][ɪn][ə; eɪ][flæt][pæn] .

Plump	**seedless**	**raisins**	**by**	**washing**	**and**	**spreading**	**them**	**out**	**in**	**a**	**flat**	**pan**	**.**
丰满	无籽	葡萄干	经过	洗涤	和	传播	他们	出去	在	一个	平坦的	平底锅	.

将无籽葡萄干洗净，平铺在平底锅中，使其饱满。

['kʌvər] .

Cover	**.**
覆盖	.

覆盖。

[hiːt] ['sloʊli] [ɪn][mɑːd] .

Heat	**slowly**	**in**	**mod**	**.**
热	缓慢地	在	模组	.

用中档缓慢加热。

['ʌv(ə)n] (350°) [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [pʌf] [ʌp][ænd; ənd] ['rɪŋklz] [kʌm] [aʊt] .

oven	**(**	**350°**	**)**	**until**	**they**	**puff**	**up**	**and**	**wrinkles**	**come**	**out**	**.**
烤箱	(	350°	)	直到	他们	噗	向上	和	皱纹	来	出去	.

放入烤箱（350°）烤至膨胀，皱纹消失。

[kʌt] [ʌp] [deɪts] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['stɪki] [fruːts] [wɪð; wɪθ] [wet] ['sɪzərz] .

Cut	**up**	**dates**	**and**	**other**	**sticky**	**fruits**	**with**	**wet**	**scissors**	**.**
切	向上	日期	和	其他	黏	水果	和	湿的	剪刀	.

用湿剪刀剪开枣子和其他粘性水果。

[dɪp] ['sɪzərz] [ɪn]['wɔːtər] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

Dip	**scissors**	**in**	**water**	**occasionally**	**.**
蘸	剪刀	在	水	偶尔	.

偶尔将剪刀浸入水中。

[snɪp] [θruː] [lɔːŋ] [ʃredz] [ʌv; əv]['koʊkənʌt][wɪð; wɪθ] ['sɪzərz] [tuː; tə]['ʃɔːrt(ə)n] [ðem; ðəm] .

Snip	**through**	**long**	**shreds**	**of**	**coconut**	**with**	**scissors**	**to**	**shorten**	**them**	**.**
剪	通过	长的	碎屑	的	椰子	和	剪刀	到	缩短	他们	.

用剪刀剪短长长的椰丝。

[ðə; ði] ['ʃɔːrtər] [ʃredz] [blend]['ɪntuː] [doʊ] [mɔːr] ['iːvnli] .

The	**shorter**	**shreds**	**blend**	**into**	**doughs**	**more**	**evenly**	**.**
这	较短	碎屑	混合	进入	面团	更多的	均匀地	.

较短的丝状物更容易与面团混合均匀。

[tuː; tə][tɪnt]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt] :

To	**tint**	**shredded**	**coconut**	**:**
到	着色	碎	椰子	:

给椰丝染色：

[soʊk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [mɪlk][ɔːr]['wɔːtər] (¼ [kʌp][fɔːr; fər] ½ [kʌp]['koʊkənʌt]) [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]

Soak	**it**	**in**	**milk**	**or**	**water**	**(**	**¼**	**cup**	**for**	**½**	**cup**	**coconut**	**)**	**with**	**a**	**few**	**drops**	**of**
浸泡	它	在	牛奶	或者	水	(	¼	杯子	为了	½	杯子	椰子	)	和	一个	很少	滴	的

[fuːd] ['kʌlərɪŋ] ['ædɪd] .

food	**coloring**	**added**	**.**
食物	染色	额外	.

将椰丝浸泡在牛奶或水中（半杯椰丝配四分之一杯牛奶或水），并加入几滴食用色素。

[dreɪn] , [draɪ][ɑːn][əb'zɔːrbəntˌəb'sɔːrbənt]['peɪpər] .

Drain	**,**	**dry**	**on**	**absorbent**	**paper**	**.**
流走	,	干燥	在	吸收剂	纸	.

沥干水分，用吸水纸擦干。

[tuː; tə][kʌt] ['sɪtrən][ɔːr] ['kændid] ['ɔrɪndʒ] [ɔːr]['lemən] [piːl] ,

To	**cut**	**citron**	**or**	**candied**	**orange**	**or**	**lemon**	**peel**	**,**
到	切	香橼	或者	脯	橙子	或者	柠檬	果皮	,

切香橼、蜜饯橙皮或柠檬皮，

[fɜːrst] [slaɪs] [ˌaɪ ˈtiː] ['θɪnli] — [ðen] [kʌt] ['slaɪsɪz] ['ɪntuː] ½ - [ɔːr] ¼ - [skwer] .
first **slice** **it** **thinly** **—** **then** **cut** **slices** **into** **½** **'** **or** **¼** **'** **squares** **.**
第一的 片 它 薄薄的 — 然后 切 切片 进入 ½ - 或者 ¼ - 正方形 .

首先将其切成薄片，然后将薄片切成 ½ 英寸或 ¼ 英寸的方块。

[ɪˈkwɪvələnt] [weɪts] [ænd; ənd] ['meʒərz]
EQUIVALENT **WEIGHTS** **AND** **MEASURES**
相等的 重量 和 措施

等值重量和度量

[nʌts] [ɪn] [ʃel] [ʃeld] [nʌts]
NUTS **IN** **SHELL** **SHELLED** **NUTS**
坚果 在 壳 带壳 坚果

带壳坚果 去壳坚果

['ɑːməndz] [wʌn] ['el biː] .
ALMONDS **1** **lb** **.**
杏仁 1 磅 .

杏仁 1 磅

[næn; nɑːn]
nan
楠

nan

[næn; nɑːn]
nan
楠

nan

[pɪˈkɑːnz] [wʌn] ['el biː] . = 2¼ [kʌps] [nʌt] [miːts] [wʌn] ['el biː] .
PECANS **1** **lb** **.** **=** **2¼** **cups** **nut** **meats** **1** **lb** **.**
山核桃 1 磅 . = 2¼ 杯子 坚果 肉类 1 磅 .

山核桃 1 磅 = 2¼ 杯坚果仁 1 磅

[næn; nɑːn]
nan
楠

nan

['piːnʌts] [wʌn] ['el biː] .
PEANUTS **1** **lb** **.**
花生 1 磅 .

花生 1 磅

[næn; nɑːn]
nan
楠

nan

[næn; nɑːn]
nan
楠

nan

['wɔːlnʌts] [wʌn] ['el biː] .
WALNUTS **1** **lb** **.**
核桃 1 磅 .

核桃 1 磅

[næn; nɑːn]
nan
楠

nan

[næn; nɑːn]
nan
楠

nan

[wʌn] [kʌp] [hoʊl]
1 **CUP** **WHOLE**
1 杯子 所有的

杯全脂

[ʃeld] [nʌts] ['broʊkən] [kʌt] - [ʌp] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt]
SHELLED **NUTS** **broken** **cut** **-** **up** **coarsely** **chopped**
带壳 坚果 破碎的 切 - 向上 粗略地 切碎

去壳坚果 碎 切 粗切

['maɪnəs][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
minus **1** **tbsp** **.**
减 1 汤匙 .

减去 1 汤匙。

['faɪnli] [tʃɑːpt]
finely **chopped**
精细地 切碎

切碎

⅞ [kʌp]
⅞ **CUP**
⅞ 杯子

⅞ 杯

[hoʊl] ['pɪtɪd] [kʌt] - [ʌp] ['faɪnli] [kʌt]
WHOLE **PITTED** **CUT** **-** **UP** **FINELY** **CUT**
所有的 凹坑 切 - 向上 精细地 切

整颗去核切块细切

[deɪts] [wʌn]['el biː] .
DATES **1** **lb** **.**
日期 1 磅 .

枣 1 磅

[næn; nɑːn]
nan
楠

nan

[pruːnz] [wʌn]['el biː] .
PRUNES **1** **lb** **.**
西梅 1 磅 .

西梅干 1 磅

[næn; nɑːn]
nan
楠

nan

[fɪgz] [wʌn]['el biː] .
FIGS **1** **lb** **.**
菲格斯 1 磅 .

无花果 1 磅。

[næn; nɑːn]
nan
楠

nan

['reɪzɪnz] - - [ɑːz] . [ˌpiːˈkeɪdʒiː] .
RAISINS 15 - oz . pkg .
葡萄干 - - 盎司 . 包装 .

葡萄干 15 盎司包装

[næn; nɑːn]
nan
楠

nan

[sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [swiːtəst] ['meməriz] [ʌv; əv] [hoʊm] [ɑːr; ər] [baʊnd] [ʌp] [wɪð; wɪθ] ['mʌðɚz] ['kʊki]
Some of the sweetest memories of Home are bound up with Mother's Cooky
一些 的 这 最甜美的 回忆 的 家 是 边界 向上 和 母亲的 库奇
[dʒɑːr] .
Jar .
罐 .

一些最美好的家乡回忆都与妈妈的饼干罐有关。

[lɔːŋ] ['æftər][ðə; ði]['spaɪsi] ['freɪgrəns] [ʌv; əv][hɜːr; hər]['dʒɪndʒər] ['kʊkiz] ['beɪkɪŋ] [hæz; həz]['feɪdɪd]['ɪntuː]
Long after the spicy fragrance of her ginger cookies baking has faded into
长的 后 这 辛辣的 香味 的 她 姜 曲奇饼 烘烤 有 褪色 进入
[ðə; ði] ['jɪrz] . . .
the years . . .
这 年 . . .

即使多年以后，她烘焙姜饼时散发的辛辣香味早已消散.....

[ðə; ði] [θɔːt] [ʌv; əv] [ðæt] ['æmp(ə)l] ['kʊki] [dʒɑːr][ɑːn][ðə; ði] [ʃelf] [wɪl] [brɪŋ] [bæk] ['vɪvɪdli] [ðə; ði][oʊld]
the thought of that ample cooky jar on the shelf will bring back vividly the old
这 想法 的 那 充足 饼干 罐 在 这 架子 将要 带来 后退 生动地 这 老的
- [taɪm] [piːs] . . . [ænd; ənd] ['kʌmfərt] . . . [ænd; ənd] [sɪˈkjʊrəti] [ʌv; əv] [hoʊm] .
- time peace . . . and comfort . . . and security of Home .
- 时间 和平 . . . 和 舒适 . . . 和 安全 的 家 .

想到架子上那满满一罐饼干，就会清晰地想起过去家里的宁静、舒适和安全。

['evri] [hoʊm] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] ['kʊki] [dʒɑːr] !
Every Home should have a cooky jar !
每一个 家 应该 有 一个 饼干 罐 !

每个家庭都应该有一个饼干罐!

['hɪd(ə)n] ['treʒərz] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['tɒdləz]
Hidden Treasures for the Toddlers
隐 宝藏 为了 这 幼儿

幼儿的隐藏宝藏

['mʌŋki] - [feɪst] ['kʊkiz] -
Monkey - Faced Cookies 19
猴 - 面对 曲奇饼 -

猴脸饼干 19

['ʃʊgər] ['kʊkiz] -
Sugar Cookies 30
糖 曲奇饼 -

糖霜饼干 30

[mə'læsɪz] ['krɪŋkəlz] -
Molasses Crinkles 25
糖蜜 皱纹 -

糖蜜皱纹饼干 25

['piːnʌt] ['bʌtər] ['kʊkiz] -
Peanut Butter Cookies 40
花生 黄油 曲奇饼 -

花生酱饼干 40

[braʊn] ['ʃʊgər] [drɑːps] -
Brown Sugar Drops 16
棕色的 糖 滴 -

红糖滴 16

[oʊld] - [taɪm] ['sɪnəmən] ['dʒʌmbəlz] -
Old - Time Cinnamon Jumbles 20
老的 - 时间 肉桂 乱序 -

老式肉桂杂烩 20

['wɑːʃˌbɔːrdz] -
Washboards 25
搓衣板 -

搓衣板 25

“ [tiː] - [ɔːf] ” [wɪð; wɪθ] ['kʊkiz] ([fɔːr; fər] [tiː])
“ Tea - Off ” with Cookies (for tea)
“ 茶 - 离开 ” 和 曲奇饼 (为了 茶)

“茶会”配饼干（茶）

[stoʊn] [dʒɑːr] [mə'læsɪz] ['kʊkiz] -
Stone Jar Molasses Cookies 34
石头 罐 糖蜜 曲奇饼 -

石罐糖蜜饼干 34

['bʌtər] ['kʊkiz] - [ænd; ənd] -
Butter Cookies 31 and 43
黄油 曲奇饼 - 和 -

黄油饼干 31 和 43

['lemən] ['ʃʊgər] ['kʊkiz] -
Lemon Sugar Cookies 30
柠檬 糖 曲奇饼 -

柠檬糖饼干 30

['tʃɔːklət] ['pɪnwiːl] -
Chocolate Pinwheels 30
巧克力 风车 -

巧克力卷 30

['petɪkoʊt] [teɪlz] -
Petticoat Tails 24
衬裙 尾巴 -

衬裙尾巴 24

[nuː] ['nɔːrθˌlænd; ˌnɔːr'θlənd] ['kʊkiz] -
New Northland Cookies 23
新的 北地 曲奇饼 -

新北地饼干 23

['deɪnti] [tiː] ['braʊniz] -
Dainty Tea Brownies 26
纤巧 茶 布朗尼蛋糕 -

精致茶味布朗尼 26

['θʌmprɪnt] ['kʊkiz] -
Thumbprint Cookies 41
指纹 曲奇饼 -

指纹饼干 41

['ɪŋglɪʃ] [tiː] [keɪks] -
English Tea Cakes 41
英语 茶 蛋糕 -

英式茶点 41

['lemən] ['snəudrɔps] -
Lemon **Snowdrops** **41**
柠檬 雪花莲 -

柠檬雪花莲 41

[θri:] - [ɪn] - [wʌn]['dʒʌmbəlz] -
3 **-** **in** **-** **1** **Jumbles** **20**
3 - 在 - 1 乱序 -

三合一杂烩 20

[ˌmækə'ru:n] -
Macaroons **21**
马卡龙 -

马卡龙 21

[fɔ:r; fər] ['hʌŋgri] [hoʊm] - ['kʌmər]
For **Hungry** **Home** **-** **Comers**
为了 饥饿的 家 - 来者

为饥肠辘辘的归家者

['hə:mits] -
Hermits **17**
隐士 -

隐士 17

- -
Gingies **34**
- -

姜饼人 34

['bɪzi] - [deɪ] [nʌt] [drɑ:ps] -
Busy **-** **Day** **Nut** **Drops** **16**
忙碌的 - 天 坚果 滴 -

忙碌日坚果糖 16

['snɪkərˌdu:dəlz] -
Snickerdoodles **25**
肉桂糖饼干 -

肉桂糖饼干 25

['tʃɔ:klət] [kri:m] [drɑ:ps] -
Chocolate **Cream** **Drops** **18**
巧克力 奶油 滴 -

巧克力奶油糖 18

['oʊtmi:l] [drɑ:p] ['kʊkiz] -
Oatmeal **Drop** **Cookies** **19**
麦片 降低 曲奇饼 -

燕麦小饼干 19

[spaɪst] [pru:n] [drɑ:ps] -
Spiced **Prune** **Drops** **17**
加香料 修剪 滴 -

香料西梅糖 17

['wi:ti:z, 'hwi:ti:z][drɑ:p] ['kʊkiz] -
Wheaties **Drop** **Cookies** **17**
麦片 降低 曲奇饼 -

麦片饼干 17

[lʌntʃ] [bɑ:ks] [sə'praiziz] ([teɪst] - ['θriləz] [ɔ:l] !)
Lunch **Box** **Surprises** **(** **taste** **-** **thrillers** **all** **!** **)**
午餐 盒子 惊喜 (品尝 - 惊悚片 全部 !)

午餐盒惊喜（全是味蕾的惊喜！）

['sɔːltɪd] ['piːnʌt] ['kʊkiz] -
Salted **Peanut** **Cookies** **16**
咸的 花生 曲奇饼 -

咸花生饼干 16

['braʊniz] -
Brownies **26**
布朗尼蛋糕 -

布朗尼蛋糕 26

['mʌŋki] - [feɪst] ['kʊkiz] -
Monkey **-** **Faced** **Cookies** **19**
猴 - 面对 曲奇饼 -

猴脸饼干 19

['æpəlˌsɔːs] ['kʊkiz] -
Applesauce **Cookies** **17**
苹果酱 曲奇饼 -

苹果酱饼干 17

[fɪg] [baːz] -
Fig **Bars** **32**
如图 酒吧 -

图条 32

[plæn'teɪʃ(ə)n] [fruːt] [baːz] -
Plantation **Fruit** **Bars** **26**
种植园 水果 酒吧 -

种植园水果棒 26

['tʊtti] - ['fruːti] [sə'praiziz] -
Tutti **-** **Frutti** **Surprises** **27**
合奏 - 弗鲁蒂 惊喜 -

什锦水果惊喜 27

[gleɪzd] ['ɔrɪndʒ] ['dʒʌmbəlz] -
Glazed **Orange** **Jumbles** **20**
釉面 橙子 乱序 -

糖渍橙子杂烩 20

[pruːn] - ['ɔrɪndʒ] [baːz] -
Prune **-** **Orange** **Bars** **29**
修剪 - 橙子 酒吧 -

西梅橙条 29

[pʊt] [ə; eɪ] “ [lɪft] ” [ɪn] ['sɪmp(ə)l] [dɪ'zɜːrts]
Put **a** **“** **Lift** **”** **in** **Simple** **Desserts**
放 一个 “ 举起 ” 在 简单的 甜点

让简单的甜点焕然一新

[brə'zɪl] [ɔːr] [pɪ'kɑːn] ['dʒʌmbəlz] -
Brazil **or** **Pecan** **Jumbles** **20**
巴西 或者 胡桃 乱序 -

巴西坚果或山核桃碎 20

['koʊkənʌt] [kriːm] [drɑːps] -
Coconut **Cream** **Drops** **18**
椰子 奶油 滴 -

椰子奶油滴 18

['tʃɔːklət] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] -
Chocolate **Refrigerator** **Cookies** **22**
巧克力 冰箱 曲奇饼 -

巧克力冰箱饼干 22

['ɔrɪndʒ] - ['ɑːmənd] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] -
Orange - Almond Refrigerator Cookies 22
橙子 - 杏仁 冰箱 曲奇饼 -

橙香杏仁冰箱饼干 22

['bʌtərskɑːtʃ] ['kʊkiz] [wɪð; wɪθ] [bɜːrnt] ['bʌtər] ['aɪsɪŋ] -
Butterscotch Cookies with Burnt Butter Icing 18
奶油糖果 曲奇饼 和 烧焦的 黄油 糖霜 -

焦糖奶油曲奇配焦糖糖霜 18

[deɪt] - ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [baːz] -
Date - Apricot Bars 29
日期 - 杏 酒吧 -

枣杏条 29

['pɪknɪk] [stɑːrz] (['ʌndər] ['eni] [skaɪz])
Picnic Stars (under any skies)
野餐 星星 (在下面 任何 天空)

野餐星空（在任何天空下）

['tʃɔːklət] [kriːm] [drɑːps] -
Chocolate Cream Drops 18
巧克力 奶油 滴 -

巧克力奶油糖 18

['oʊtmiːl] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] -
Oatmeal Refrigerator Cookies 24
麦片 冰箱 曲奇饼 -

燕麦冰箱饼干 24

['koʊkənʌt] - ['lemən] [baːz] -
Coconut - Lemon Bars 28
椰子 - 柠檬 酒吧 -

椰子柠檬条 28

['frɔːstɪd] - -
Frosted Gingies 34
磨砂 - -

糖霜姜饼 34

[fruːt] - [ænd; ənd] - [nʌt] [drɑːps] -
Fruit - and - Nut Drops 18
水果 - 和 - 坚果 滴 -

水果坚果糖 18

[fɪld] ['kʊkiz] -
Filled Cookies 32
已填 曲奇饼 -

夹心饼干 32

['piːnʌt] [ˌmækə'ruːn] - [-]
Peanut Macaroons 21 [10]
花生 马卡龙 - [-]

花生马卡龙 21[10]

[seɪ] “ ['meri] ['krɪsməs] ” [wɪð; wɪθ] ['kʊkiz]
Say “ MERRY CHRISTMAS ” with Cookies
说 “ 欢乐 圣诞节 ” 和 曲奇饼

用饼干说“圣诞快乐”

['hɑːlədeɪ] [fruːt] ['kʊkiz] -
Holiday Fruit Cookies 16
假期 水果 曲奇饼 -

节日水果饼干 16

[ˌbɜːrˈlɪnər] - -
Berliner **Kranser** **42**
柏林人 - -

柏林克兰瑟 42

[pɔinˈsetiəz] -
Poinsettias **32**
一品红 -

一品红 32

['zʌkɝ, 'zuːkɝ] - (“ ['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] [hæts] ”) -
Zucker **Hütchen** **(** **“** **Little** **Sugar** **Hats** **”** **)** **38**
扎克 - (“ 小的 糖 帽子 ”) -

Zucker Hütchen（“小甜帽”）38

[skɑːtʃ] ['ʃɔːrtbred] -
Scotch **Shortbread** **39**
苏格兰威士忌 酥饼 -

苏格兰酥饼 39

['heɪzlnʌt] [baːz] -
Hazelnut **Bars** **29**
榛子 酒吧 -

榛子条 29

['mændəl]['keɪgər] (“ ['ɑːmənd] ['kʊkiz] ”) -
Mandel **Kager** **(** **“** **Almond** **Cookies** **”** **)** **42**
曼德尔 卡格尔 (“ 杏仁 曲奇饼 ”) -

曼德尔·卡格尔（“杏仁饼干”）42

['leibˌkuːhən] -
Lebkuchen **38**
姜饼 -

姜饼人38

['nɝːnbɝgɝ] -
Nurnberger **38**
纽伦堡 -

纽伦堡 38

['meri] ['krɪsməs] ['kʊkiz] ([dɑːrk][ænd; ənd] [laɪt]) -
Merry **Christmas** **Cookies** **(** **Dark** **and** **Light** **)** **37**
欢乐 圣诞节 曲奇饼 (黑暗的 和 光) -

圣诞快乐饼干（深色和浅色）37

[sprɪts] -
Spritz **43**
喷雾 -

Spritz 43

['dʒeli] - [məˈræŋ] - ['fɪlbərt] [baːz] -
Jelly **-** **Meringue** **-** **Filbert** **Bars** **28**
果冻 - 蛋白酥皮 - 榛子 酒吧 -

果冻蛋白酥皮榛子条 28

['ɑːmənd] [riθs] -
Almond **Wreaths** **43**
杏仁 花圈 -

杏仁花环 43

['fɪnskə] - (“ ['fɪnɪʃ] [keɪks] ”) -
Finska **Kakor** **(** **“** **Finnish** **Cakes** **”** **)** **39**
芬兰语 - (“ 芬兰 蛋糕 ”) -

Finska Kakor（“芬兰蛋糕”）39

-	(	“	[sænd]	[tɑːts]	”	)	-
Sandbakelser	**(**	**“**	**Sand**	**Tarts**	**”**	**)**	**39**
-	(	”	沙	蛋挞	”	)	-

Sandbakelser（“沙挞”）39

['ɑːmənd]	['kresnts]	-
Almond	**Crescents**	**41**
杏仁	新月	-

杏仁新月形面包 41

[kwɪk]	[kjʊr]	[fɔːr; fər]	['hoʊmsɪknəs]	(	[send]	['plenti]	[tuː; tə]	['dɪvi]	[ʌp]	)
Quick	**Cure**	**for**	**Homesickness**	**(**	**send**	**plenty**	**to**	**divvy**	**up**	**)**
快的	治愈	为了	思乡之情	(	发送	很多	到	迪维	向上	)

快速缓解思乡之情（多寄一些，大家可以分着吃）

[deɪt]	-	[ænd; ənd]	-	[nʌt]	[skwer]	-
Date	**-**	**and**	**-**	**Nut**	**Squares**	**27**
日期	-	和	-	坚果	正方形	-

枣泥坚果方块 27

['həːmits]	-
Hermits	**17**
隐士	-

隐士 17

['tʃɔːklət]	[tʃɪp]	['kʊkiz]	-
Chocolate	**Chip**	**Cookies**	**20**
巧克力	芯片	曲奇饼	-

巧克力曲奇 20

[fɪld]	['kʊkiz]	-
Filled	**Cookies**	**32**
已填	曲奇饼	-

夹心饼干 32

[deɪt]	-	['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][baːz]	-
Date	**-**	**Apricot**	**Bars**	**29**
日期	-	杏	酒吧	-

枣杏条 29

['tʃɔːklət]	-	['frɔːstɪd]	['braʊniz]	-
Chocolate	**-**	**Frosted**	**Brownies**	**26**
巧克力	-	磨砂	布朗尼蛋糕	-

巧克力糖霜布朗尼 26

['dʒɪndʒər]	[kriːmz]	-
Ginger	**Creams**	**19**
姜	乳霜	-

姜味奶油 19

[hɪz; ɪz]	['mʌðɚz]	['oʊtmiːl]	['kʊkiz]	-
His	**Mother's**	**Oatmeal**	**Cookies**	**33**
他的	母亲的	麦片	曲奇饼	-

他母亲的燕麦饼干 33

[fʌn]	[fɔːr; fər][ðə; ði]	['jʌŋstəz]	(	“	[trɪks]	[ɔːr]	[triːts]	”	[fɔːr; fər]	['hæləu'iːn]	)
Fun	**for**	**the**	**Youngsters**	**(**	**“**	**tricks**	**or**	**treats**	**”**	**for**	**Hallowe'en**	**)**
乐趣	为了	这	年轻人	(	“	技巧	或者	款待	”	为了	万圣节	)

给小朋友们的乐趣（万圣节“不给糖就捣蛋”）

['ænɪm(ə)l]	['kʊkiz]	-
Animal	**Cookies**	**37**
动物	曲奇饼	-

动物饼干 37

['wiːtiːz, 'hwiːtiːz] - ['koʊkənʌt] [ˌmækə'ruːn] -

Wheaties	**-**	**Coconut**	**Macaroons**	**21**
麦片	-	椰子	马卡龙	-

麦片椰子马卡龙 21

['kʊkiz] [wɪð; wɪθ] ['feɪsɪz] -

Cookies	**with**	**Faces**	**31**
曲奇饼	和	面孔	-

带脸的饼干 31

['dekəreɪtɪd] ['pɑːrti] ['kʊkiz] ([pleɪs] [kɑːrdz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .) -

Decorated	**Party**	**Cookies**	**(**	**place**	**cards**	**,**	**etc**	**.**	**)**	**31**
装饰	派对	曲奇饼	(	地方	牌	,	ETC	.	)	-

装饰派对饼干（座位卡等）31

['dʒuːəld] ['kʊkiz] -

Jewelled	**Cookies**	**27**
珠宝	曲奇饼	-

宝石饼干 27

['tʃɔːklət] [kriːm] [drɑːps] -

Chocolate	**Cream**	**Drops**	**18**
巧克力	奶油	滴	-

巧克力奶油糖 18

['tʃɔːklət] ['pɪnwiːl] -

Chocolate	**Pinwheels**	**30**
巧克力	风车	-

巧克力卷 30

['dʒɪndʒərbred] [bɔɪz] -

Gingerbread	**Boys**	**34**
姜饼	男孩们	-

姜饼男孩 34

['bedtaɪm] [snæks] ([fɔːr; fər] [laɪt] [rɪ'freʃmənt])

Bedtime	**Snacks**	**(**	**for**	**light**	**refreshment**	**)**
就寝时间	零食	(	为了	光	清爽	)

睡前小点心（清淡提神）

[braʊn] ['ʃʊgər] [drɑːps] -

Brown	**Sugar**	**Drops**	**16**
棕色的	糖	滴	-

红糖滴 16

['ʃʊgər] ['dʒʌmbəlz] -

Sugar	**Jumbles**	**20**
糖	乱序	-

糖果大杂烩 20

['kɔːfi] - [ænd; ənd] - [spaɪs] [drɑːps] -

Coffee	**-**	**and**	**-**	**Spice**	**Drops**	**17**
咖啡	-	和	-	香料	滴	-

咖啡香料滴剂 17

['dʒɪndʒər] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] -

Ginger	**Refrigerator**	**Cookies**	**23**
姜	冰箱	曲奇饼	-

姜味冰箱饼干 23

[goʊld] ['kʊkiz] -

Gold	**Cookies**	**25**
金子	曲奇饼	-

金饼干 25

['hʌni] ['piːnʌt] ['bʌtər] ['kʊkiz] -
Honey **Peanut** **Butter** **Cookies** **40**
蜂蜜 花生 黄油 曲奇饼 -

蜂蜜花生酱曲奇 40

['koʊkənʌt]['dʒʌmbəlz] -
Coconut **Jumbles** **20**
椰子 乱序 -

椰子什锦 20

['mɪnsmiːt] ['kʊkiz] -
Mincemeat **Cookies** **17**
肉馅 曲奇饼 -

肉馅饼干 17

[deɪt] - ['oʊtmiːl] ['kʊkiz] -
Date **-** **Oatmeal** **Cookies** **40**
日期 - 麦片 曲奇饼 -

枣泥燕麦饼干 40

[boʊ] - ['kætʃər; 'ketʃər] ([ænd; ənd] ['hʌzbənd] - ['kiːpəz])
Beau **-** **Catchers** **(** **and** **Husband** **-** **Keepers** **)**
博 - 捕手 (和 丈夫 - 守门员)

猎艳高手（以及老公守护者）

[deɪt] - [ænd; ənd] - [nʌt] [skwer] -
Date **-** **and** **-** **Nut** **Squares** **27**
日期 - 和 - 坚果 正方形 -

枣泥坚果方块 27

['dʒɪndʒər] [kriːmz] -
Ginger **Creams** **19**
姜 乳霜 -

姜味奶油 19

['tʃɔːklət] - ['frɔːstɪd] ['braʊniz] -
Chocolate **-** **Frosted** **Brownies** **26**
巧克力 - 磨砂 布朗尼蛋糕 -

巧克力糖霜布朗尼 26

[hɪz; ɪz] ['mʌðɚz] ['oʊtmiːl] ['kʊkiz] -
His **Mother's** **Oatmeal** **Cookies** **33**
他的 母亲的 麦片 曲奇饼 -

他母亲的燕麦饼干 33

[nʌt] ['ʃʊgər] ['kʊkiz] -
Nut **Sugar** **Cookies** **30**
坚果 糖 曲奇饼 -

坚果糖饼干 30

[deɪt] - [nʌt] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] -
Date **-** **Nut** **Refrigerator** **Cookies** **22**
日期 - 坚果 冰箱 曲奇饼 -

枣椰坚果冰箱饼干 22

[ˌmætrɪ'moʊniəl] [keɪk] ([deɪt] [baːz]) -
Matrimonial **Cake** **(** **Date** **Bars** **)** **29**
婚姻 蛋糕 (日期 酒吧) -

结婚蛋糕（枣条）29

['tʃɔːklət] [tʃɪp] ['kʊkiz] -
Chocolate **Chip** **Cookies** **20**
巧克力 芯片 曲奇饼 -

巧克力曲奇 20

['tɑːfi] - [nʌt] [baːz] -
Toffee - Nut Bars 28
奶糖 - 坚果 酒吧 -

太妃坚果棒 28

[seɪ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] ['kʊkiz] ([fɔːr; fər] ['bəːθdeiz] , [sɪk] [frendz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .)
Say It with Cookies (for birthdays , sick friends , etc .)
说 它 和 曲奇饼 (为了 生日 , 生病的 朋友们 , ETC .)

用饼干表达心意（适用于生日、慰问生病的朋友等）

['rʌʃ(ə)n] [tiː] [keɪks] -
Russian Tea Cakes 42
俄语 茶 蛋糕 -

俄罗斯茶饼 42

['bʌtər] ['fɪŋgərz] -
Butter Fingers 41
黄油 手指 -

笨手笨脚 41

['wɔːlnʌt] [skwer] -
Walnut Squares 27
核桃 正方形 -

核桃方块 27

['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] [hæts] -
Little Sugar Hats 38
小的 糖 帽子 -

小糖帽 38

[fɪld] ['kʊkiz] [ɪn] ['fænsi] [ʃeɪps] -
Filled Cookies in Fancy Shapes 32
已填 曲奇饼 在 想要 形状 -

造型别致的夹心饼干 32

['ɑːmənd] [riθs] -
Almond Wreaths 43
杏仁 花圈 -

杏仁花环 43

['ɔrɪndʒ] - ['tʃɔːklət] [tʃɪp] ['kʊkiz] -
Orange - Chocolate Chip Cookies 20
橙子 - 巧克力 芯片 曲奇饼 -

橙香巧克力曲奇 20

[rɪtʃ] ['ʃʊgər] ['kʊkiz] -
Rich Sugar Cookies 30
富有的 糖 曲奇饼 -

浓郁糖霜饼干 30

[klɪp] [ænd; ənd] [faɪl] [æt; ət][end][ʌv; əv] [ðɪs] ['tʃæptər] [nuː] ['kʊki] ['resəpɪz][frʌm; frəm][goʊld]['med(ə)l][ædz]
CLIP AND FILE at end of this chapter new cooky recipes from Gold Medal ads
夹子 和 文件 在 结尾 的 这 章 新的 饼干 食谱 从 金子 勋章 广告
[ænd; ənd][frʌm; frəm]['resəpi]['foʊldərz][ɪn] ['evri] [sæk] [ʌv; əv][goʊld]['med(ə)l]['flaʊər] . [-]
and from recipe folders in every sack of Gold Medal Flour . [11]
和 从 食谱 文件夹 在 每一个 解雇 的 金子 勋章 面粉 . [-]

剪下并归档本章末尾来自金牌面粉广告和每袋金牌面粉中的食谱文件夹的新饼干食谱。[11]

“ ['kʊki] [ʃaɪnz]
“ Cooky Shines
” 库奇 闪耀

“库奇闪耀”

" [wəʊnt][juː; jʊ] [kʌm] ['ɪntuː]['aʊər; ɑːr] ['kɪtʃɪn] [ænd; ənd][dʒɔɪn][juː 'es][ɪn]['aʊər; ɑːr] " ['kʊki] [ʃaɪnz] ?

"	**Won't**	**you**	**come**	**into**	**our**	**Kitchen**	**and**	**join**	**us**	**in**	**our**	"	**Cooky**	**Shines**	**?**
"	惯于	你	来	进入	我们的	厨房	和	加入	我们	在	我们的	"	库奇	闪耀	?

"你愿意走进我们的厨房，加入我们的'饼干闪耀'活动吗？"

" [ðæt] [juːst] [tuː; tə] [miːn] [tiː] ['pɑːrtiz] — [bʌt; bət] [its] [wʌt] [wiː; wi][kɔːl]['aʊər; ɑːr] [stɑːf] ['seʃnz]

"	**That**	**used**	**to**	**mean**	**tea**	**parties**	**—**	**but**	**it's**	**what**	**we**	**call**	**our**	**Staff**	**sessions**
"	那	用过的	到	意思是	茶	各方	—	但	它是	什么	我们	称呼	我们的	职员	会议

[ʌv; əv] ['kʊki] ['beɪkɪŋ] .

of	**cooky**	**baking**	**.**
的	饼干	烘烤	.

"以前这指的是茶话会——但现在我们用这个词来指代员工的烘焙饼干聚会。"

[wiː; wi][hæv; həv][lɑːts][ʌv; əv][fʌn] ['traɪɪŋ] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [dɪ'lɪʃəs] ['kʊkiz] [ðæt] [kʌm] [tuː; tə][juː 'es]

We	**have**	**lots**	**of**	**fun**	**trying**	**out**	**all**	**the**	**delicious**	**cookies**	**that**	**come**	**to**	**us**
我们	有	很多	的	乐趣	尝试	出去	全部	这	可口的	曲奇饼	那	来	到	我们

[frʌm; frəm] ['meni] [lændz] .

from	**many**	**lands**	**.**
从	许多	土地	.

我们品尝来自世界各地各种美味的饼干，从中获得了许多乐趣。

[aɪ'd][laɪk][tuː; tə] [ʃoʊ] [juː; jʊ][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['kʊkiz] [moʊst]['pɑːpjələr][wɪð; wɪθ] [stɑːf] ['membər]

I'd	**like**	**to**	**show**	**you**	**some**	**of**	**the**	**cookies**	**most**	**popular**	**with**	**Staff**	**members**
ID	喜欢	到	展示	你	一些	的	这	曲奇饼	最多	受欢迎的	和	职员	成员

[ænd; ənd] [frendz] [huː] [hæv; həv] [ʃerd] [ðer; ðər] ['feɪvərɪt] ['resəpɪz][wɪð; wɪθ][juː 'es] .

and	**friends**	**who**	**have**	**shared**	**their**	**favorite**	**recipes**	**with**	**us**	**.**
和	朋友们	WHO	有	共享	他们的	最喜欢的	食谱	和	我们	.

我想向大家展示一些最受员工和朋友欢迎的饼干，他们与我们分享了自己最喜欢的食谱。

[juːl] [siː] ['meni] [və'raɪətiz] [ɪn][ðə; ði]['kʌlər] ['pɪktʃər] [ɑːn][ðə; ði][nekst][peɪdʒ] .

You'll	**see**	**many**	**varieties**	**in**	**the**	**color**	**picture**	**on**	**the**	**next**	**page**	**.**
你会	看	许多	品种	在	这	颜色	图片	在	这	下一个	页	.

下一页的彩色图片中你会看到很多品种。

[pliːz] [teɪk] [ə; eɪ] [lʊk] — [ðen] [tɜːrn] [bæk] .

Please	**take**	**a**	**look**	**—**	**then**	**turn**	**back**	**.**
请	拿	一个	看	—	然后	转动	后退	.

请看一眼——然后转身离开。

[nuː] , ['iːzi] , ['dʌb(ə)l] - [kwɪk] [wei]

New	**,**	**Easy**	**,**	**Double**	**-**	**Quick**	**Way**
新的	,	简单的	,	双倍的	-	快的	方式

全新、简便、快捷的方法

[dəunt][ɔːl] [ðoʊz] ['kʊkiz] [lʊk] ['temptɪŋ] ?

Don't	**all**	**those**	**cookies**	**look**	**tempting**	**?**
不	全部	那些	曲奇饼	看	诱人的	?

这些饼干看起来是不是很诱人?

[ænd; ənd] [ðeə(r)] ['evər][soʊ] ['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] !

And	**they're**	**ever**	**so**	**easy**	**to**	**make**	**!**
和	它们是	曾经	所以	简单的	到	制作	!

而且它们做起来非常简单!

[fɔːr; fər] [wiːv] [wɜːrkt] [aʊt][ə; eɪ] [nuː] ['sɪmplɪfaɪd] ['meθəd] — [ə; eɪ]['dʌb(ə)l] - [kwɪk] ['meθəd] !

For	**we've**	**worked**	**out**	**a**	**new**	**simplified**	**method**	**—**	**a**	**double**	**-**	**quick**	**method**	**!**
为了	我们已经	工作	出去	一个	新的	简化	方法	—	一个	双倍的	-	快的	方法	!

因为我们已经找到了一种新的简化方法——一种双倍快速的方法!

[teɪks] [les] [ðæn; ðən][hæf][ðə; ði]['juːʒuəl]['mɪksɪŋ] [taɪm] !

Takes	**less**	**than**	**half**	**the**	**usual**	**mixing**	**time**	**!**
需要	较少的	比	一半	这	通常	混合	时间	!

所需混合时间不到平时的一半!

[wʊd] [juː; jʊ] [laɪk] [tuː; tə] [noʊ] [ðə; ði] ['siːkrət] ?

Would	you	like	to	know	the	secret	?
会	你	喜欢	到	知道	这	秘密	?

你想知道这个秘密吗?

[ðen] [tɜːrn] [tuː; tə] [ðə; ði] [step] - [baɪ] - [step] ['pɪktʃərz] ['fɑːloʊɪŋ] .

Then	turn	to	the	step	-	by	-	step	pictures	following	.
然后	转动	到	这	步	-	经过	-	步	图片	下列的	.

然后请参考下面的步骤图。

[ɪ'mædʒɪn] [juː; jʊ] [ɑːr; ər] ['stændɪŋ] [raɪt] [bɪ'saɪd] [wʌn] [ʌv; əv] ['aʊər; ɑːr] [stɑːf] [waɪl] [ʃiː; ʃi] [meɪks] ['kʊkiz] .

Imagine	you	are	standing	right	beside	one	of	our	Staff	while	she	makes	cookies	.
想象	你	是	常设	正确的	旁	一	的	我们的	职员	尽管	她	制作	曲奇饼	.

想象一下，你正站在我们的一位员工旁边，看着她做饼干。

[kʊd; kəd] ['eniθɪŋ] [biː; bi] ['iziə] ?

Could	anything	be	easier	?
可以	任何事物	是	更轻松	?

还有比这更简单的吗?

[ðeəz; ðəz] [noʊ] [lə'bɔːriəs] ['kriːmɪŋ] , [noʊ] ['seprət] ['biːtɪŋ] [ʌv; əv] [egz] , ['oʊnli] [wʌn] [boʊl] !

There's	no	laborious	creaming	,	no	separate	beating	of	eggs	,	only	one	bowl	!
有	不	费力的	奶油	,	不	分离	殴打	的	鸡蛋	,	仅有的	一	碗	!

无需费力地打发奶油，无需单独打蛋，只需一个碗!

[dʒʌst] [ə; eɪ] [fjuː] ['sɪmp(ə)l] ['beɪsɪk] [steps] .

Just	a	few	simple	basic	steps	.
只是	一个	很少	简单的	基本的	步骤	.

只需几个简单的基本步骤。

[mɔːr] [ænd; ənd] ['betər] [help]

More	and	Better	Help
更多的	和	更好的	帮助

更多更好的帮助

[naʊ] [tɜːrn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['resəpi] ['peɪdʒɪz] ,

Now	turn	to	the	recipe	pages	,
现在	转动	到	这	食谱	页面	,

现在翻到食谱页，

[ænd; ənd] [hæv; həv] [ðə; ði] [fʌn] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['meni] ['dɪfrənt] [taɪps] [ʌv; əv] ['kʊkiz] .

and	have	the	fun	of	making	the	many	different	types	of	cookies	.
和	有	这	乐趣	的	制作	这	许多	不同的	类型	的	曲奇饼	.

享受制作各种不同类型饼干的乐趣。

[juːl] [faɪnd] [ɔːl] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] ['pɔɪntərz] [juː; jʊ] [wʊd] ['noʊtɪs] [ɪf] [juː; jʊ] [wɜːr; wər] [raɪt] [ɪn] ['aʊər; ɑːr] ['kɪtʃɪn] .

You'll	find	all	the	little	pointers	you	would	notice	if	you	were	right	in	our	kitchen	.
你会	寻找	全部	这	小的	指针	你	会	注意	如果	你	是	正确的	在	我们的	厨房	.

你会发现所有那些你身临其境在我们厨房里才能注意到的小细节。

[fɔːr; fər] ['ɪnstəns] , [ðeəz; ðəz] [ə; eɪ] [brænd] - [nuː] ['fiːtʃər] [wɪtʃ] [aɪ] [θɪŋk] [wɪl] [biː; bi] [ə; eɪ] [bɪg] [help] [tuː; tə] [juː; jʊ] .

For	instance	,	there's	a	brand	-	new	feature	which	I	think	will	be	a	big	help	to	you	.
为了	实例	,	有	一个	品牌	-	新的	特征	哪个	我	思考	将要	是	一个	大的	帮助	到	你	.

例如，有一个全新的功能，我认为会对您有很大的帮助。

[wiː; wi] [tel] [haʊ] [tuː; tə] [dʒʌdʒ] [wen] [ðə; ði] ['kʊkiz] [ɑːr; ər] [dʌn] .

We	tell	how	to	judge	when	the	cookies	are	done	.
我们	告诉	如何	到	法官	什么时候	这	曲奇饼	是	完毕	.

我们来告诉你如何判断饼干是否烤好了。

[ænd; ənd][dəunt] [mɪs] [ðə; ði]['resəpɪz] [mɑːrkt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ★ !

And	don't	miss	the	recipes	marked	with	a	★	!
和	不	错过	这	食谱	标记	和	一个	★	!

千万不要错过标有 ★ 的食谱!

[ðeɪ] [ɑːr; ər]['speʃ(ə)l] ['feivərits] [wɪð; wɪθ]['aʊər; ɑːr] [stɑːf] !

They	are	special	favorites	with	our	Staff	!
他们	是	特别的	收藏夹	和	我们的	职员	!

它们深受我们员工的喜爱!

[ðə; ði] “ [kiː] ” ['resəpi] [meɪks] [juː; jʊ]['mæstər][ʌv; əv] ['meni]

The	“	Key	”	Recipe	Makes	You	Master	of	Many
这	“	钥匙	”	食谱	制作	你	掌握	的	许多

“关键”秘诀让你成为许多领域的专家

[juːl] [lʌv] [ðə; ði] [nuː] [plæn][ʌv; əv] [kiː] ['resəpɪz][wɪð; wɪθ][,veəriː'eiʃənz] .

You'll	love	the	new	plan	of	key	recipes	with	variations	.
你会	爱	这	新的	计划	的	钥匙	食谱	和	变体	.

您一定会喜欢这个包含经典食谱及其变化做法的新方案。

[wen] [juː; jʊ]['mæstər][ðə; ði] [kiː] ( ) ['resəpi] [juːl] [ˌɔːtə'mætɪkli] [noʊ] [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['sevrəl]

When	you	master	the	key	(	)	recipe	you'll	automatically	know	how	to	make	several
什么时候	你	掌握	这	钥匙	(	)	食谱	你会	自动地	知道	如何	到	制作	一些

['dɪfrənt] [kaɪndz][ʌv; əv] ['kʊkiz] .

different	kinds	of	cookies	.
不同的	种类	的	曲奇饼	.

当你掌握了关键的（）配方后，你就会自然而然地知道如何制作几种不同种类的饼干。

[ænd; ənd]['noʊtɪs] [ðæt] [iːtʃ] ['resəpi] [kɔːlz] [fɔːr; fər]['aʊər; ɑːr] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] [goʊld]['med(ə)l] “ ['kɪtʃɪn] -

And	notice	that	each	recipe	calls	for	our	all	-	purpose	Gold	Medal	“	Kitchen	-
和	注意	那	每个	食谱	呼叫	为了	我们的	全部	-	目的	金子	勋章	“	厨房	-

['testɪd] ” [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər] .

tested	”	Enriched	Flour	.
测试	”	富含	面粉	.

请注意，每份食谱都要求使用我们荣获金奖的“厨房测试”全能强化面粉。

[ðɪs] [ɪz][tuː; tə] ['seɪfgɑːrd] [jʊr; jər] [rɪ'zʌlts] .

This	is	to	safeguard	your	results	.
这	是	到	保障	你的	结果	.

这是为了保障您的结果。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][juː; jʊ] [siː] ,

Because	you	see	,
因为	你	看	,

因为你看，

['evri] ['resəpi][hæz; həz] [bɪn] [dɪ'veləpt] [wɪð; wɪθ][ænd; ənd][fɔːr; fər] [ðɪs] [pər'tɪkjələr]['flaʊər] — [ænd; ənd]

every	recipe	has	been	developed	with	and	for	this	particular	flour	—	and
每一个	食谱	有	到过	发达	和	和	为了	这	特别的	面粉	—	和

['testɪd] [ɪn] [ˌreprɪ'zentətɪv] ['hoʊmz] — [wɪð; wɪθ][goʊld]['med(ə)l] .

tested	in	representative	homes	—	with	Gold	Medal	.
测试	在	代表	房屋	—	和	金子	勋章	.

每一款食谱都是使用这种特定面粉研发的，并在具有代表性的家庭中进行了测试，并获得了金牌认证。

[ˌaɪ 'tiː] ['gɪvz] [ðæt] [mɔɪst] , [fʊl] - ['fleɪvər] ['kwɑːləti] ['evriwʌn] ['wɒnts][ɪn] ['kʊkiz] .

It	gives	that	moist	,	full	-	flavored	quality	everyone	wants	in	cookies	.
它	给予	那	潮湿	,	满的	-	调味	质量	每个人	想要	在	曲奇饼	.

它赋予了饼干那种人人都想要的湿润、浓郁的口感。

['resəpɪz] [fɪt] [ðə; ði] [niːdz]

Recipes	**Fit**	**the**	**Needs**
食谱	合身	这	需求

食谱符合需求

[ðə; ði] ['resəpɪz] [ɑːr; ər] ['gɪv(ə)n] [ɪn] ['præktɪk(ə)l] [ə'maʊnts] [fɔːr; fər] ['ævərɪdʒ] ['fæməliz] .

The	**recipes**	**are**	**given**	**in**	**practical**	**amounts**	**for**	**average**	**families**	**.**
这	食谱	是	给定	在	实际的	金额	为了	平均的	家庭	.

这些食谱的用量都是适合普通家庭的实用用量。

[ðoʊz] [fɔːr; fər] ['evrideɪ] ['kʊkiz] , [ænd; ənd] ['hɑːlədeɪ] ['kʊkiz] [ðæt] [kiːp] [wel] ,

Those	**for**	**everyday**	**cookies**	**,**	**and**	**holiday**	**cookies**	**that**	**keep**	**well**	**,**
那些	为了	每天	曲奇饼	,	和	假期	曲奇饼	那	保持	出色地	,

这些饼干适合日常食用，也适合节日食用，而且都能保存很久。

[meɪk] [ɪ'nʌf] [soʊ] [juː; jʊ] [wəʊnt] [hæv; həv] [tuː; tə] [beɪk] [tuː] ['ɔːf(ə)n] .

make	**enough**	**so**	**you**	**won't**	**have**	**to**	**bake**	**too**	**often**	**.**
制作	足够的	所以	你	惯于	有	到	烤	也	经常	.

多做一些，这样你就不用经常烤东西了。

['resəpɪz] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['rɪtʃər] , ['deɪnti] ['kʊkiz] [meɪk] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] ['speʃ(ə)l] [ə'keiʒənz] .

Recipes	**for**	**the**	**richer**	**,**	**dainty**	**cookies**	**make**	**enough**	**for**	**special**	**occasions**	**.**
食谱	为了	这	更富有	,	纤巧	曲奇饼	制作	足够的	为了	特别的	场合	.

这些口感更丰富、更精致的饼干配方，份量足够在特殊场合享用。

['hæpi] ['meməriz]

Happy	**Memories**
快乐的	回忆

美好的回忆

[wiːv] [traɪd] [tuː; tə] [ɪn'kluːd] [ɔːl] [ðə; ði] [hɪnts] ,

We've	**tried**	**to**	**include**	**all**	**the**	**hints**	**,**
我们已经	尝试	到	包括	全部	这	提示	,

我们已尽量将所有提示都包含在内。

['ʃɔrtˌkəts] [ænd; ənd] [trɪks] [ðæt] [seɪv] [juː; jʊ] [taɪm] [ænd; ənd] [wɜːrk] [soʊ] [juː; jʊ] [kæn; kən] [dɪ'laɪt] [jʊr; jər]

shortcuts	**and**	**tricks**	**that**	**save**	**you**	**time**	**and**	**work**	**so**	**you**	**can**	**delight**	**your**
快捷方式	和	技巧	那	节省	你	时间	和	工作	所以	你	能	喜	你的

['fæməli] [wɪð; wɪθ] [nuː] [triːts] [iːtʃ] [wiːk] .

family	**with**	**new**	**treats**	**each**	**week**	**.**
家庭	和	新的	款待	每个	星期	.

节省时间和精力的捷径和技巧，让您每周都能为家人带来新的惊喜。

['kʊkiz] [brɪŋ] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [bɪg] [rɪ'wɔːrd] [ɪn] [tʃɪr] [ænd; ənd] [ˌsætɪs'fækʃ(ə)n] !

Cookies	**bring**	**such**	**a**	**big**	**reward**	**in**	**cheer**	**and**	**satisfaction**	**!**
曲奇饼	带来	这样的	一个	大的	报酬	在	欢呼	和	满意	!

饼干能带来巨大的快乐和满足感！

[ðeɪ] [meɪk] [ˌhɑːspɪ'tæləti] [soʊ] ['iːzi] !

They	**make**	**hospitality**	**so**	**easy**	**!**
他们	制作	热情好客	所以	简单的	!

他们让待客之道变得如此简单！

[ɪn'vaɪt] [jʊr; jər] [frendz] [tuː; tə] [dʒɔɪn] [juː; jʊ] [fɔːr; fər] “ ['kʊki] [ʃaɪnz] ” [ɪn] [jʊr; jər] ['kɪtʃɪn] [ænd; ənd]

Invite	**your**	**friends**	**to**	**join**	**you**	**for**	**“**	**Cooky**	**Shines**	**”**	**in**	**your**	**kitchen**	**and**
邀请	你的	朋友们	到	加入	你	为了	“	库奇	闪耀	”	在	你的	厨房	和

[juːl] [biː; bi] ['gɪvɪŋ] [ðem; ðəm] ['hæpi] ['meməriz] [ðeɪl] [ɔːl] ['tʃerɪʃ] [æz; əz] [lɔːŋ] [æz; əz] [ðeɪ] [lɪv; laɪv] !

you'll	**be**	**giving**	**them**	**happy**	**memories**	**they'll**	**all**	**cherish**	**as**	**long**	**as**	**they**	**live**	**!**
你会	是	给予	他们	快乐的	回忆	他们会	全部	珍惜	作为	长的	作为	他们	居住	!

邀请你的朋友们来你家厨房参加“Cooky Shines”活动，你将为他们留下终生难忘的美好回忆！

★ [wʌn] [pleɪs] - [kɑːrd] ['kʊkiz]
★ 1 Place - Card Cookies
★ 1 地方 - 卡片 曲奇饼

★ 1 块桌卡饼干

★ [ˌtuː'tuː]['dʒɪndʒərbred] [bɔɪz] , [bɔɪ] [ænd; ənd][gɜːrl][ænd; ənd]['ænɪm(ə)l] ['kʊkiz]
★ 2 Gingerbread Boys , Boy and Girl and Animal Cookies
★ 2 姜饼 男孩们 , 男生 和 女孩 和 动物 曲奇饼

★ 2 个姜饼男孩、男孩女孩和动物饼干

★ [θriː] [deɪt] - [nʌt] [skwer] ([ræpt]) , ['tɑːfi] - [nʌt] [baːz]
★ 3 Date - Nut Squares (wrapped) , Toffee - Nut Bars
★ 3 日期 - 坚果 正方形 (包装) , 奶糖 - 坚果 酒吧

★ 3块椰枣坚果方块（独立包装），太妃坚果条

★ [fɔːr] ['piːnʌt] ['bʌtər] ['kʊkiz]
★ 4 Peanut Butter Cookies
★ 4 花生 黄油 曲奇饼

★ 4块花生酱饼干

★ [faɪv] [ə'bʌv] [stɑːr] : ['tʃɔːklət] [kriːm] [drɑːp] , [deɪt] - [nʌt] [skwer] , [ˌmætrɪ'moʊniəl] ['kʊki]
★ 5 Above star : Chocolate Cream Drop , Date - Nut Square , Matrimonial Cooky
★ 5 多于 星星 : 巧克力 奶油 降低 , 日期 - 坚果 正方形 , 婚姻 库奇

★ 5星以上：巧克力奶油夹心饼干、枣椰方块饼干、结婚饼干

[bɪ'loʊ] [stɑːr] : ['tɑːfi] - [nʌt] [bɑːr] , ['hɜːrmɪt]
Below star : Toffee - Nut Bar , Hermit
以下 星星 : 奶糖 - 坚果 酒吧 , 隐士

星形下方：太妃坚果棒，隐士

★ [sɪks] [left] : ['ʃʊgər] ['kʊkiz]
★ 6 Left : Sugar Cookies
★ 6 左边 : 糖 曲奇饼

★ 剩余 6 个：糖霜饼干

[raɪt] : ['tʃɔːklət] [tʃɪp] ['kʊkiz]
Right : Chocolate Chip Cookies
正确的 : 巧克力 芯片 曲奇饼

右图：巧克力曲奇

★ ['sɛvən] ['hɜːmits]
★ 7 Hermits
★ 7 隐士

★ 7个隐士

★ [eɪt] ['kʊkiz] [fɔːr; fər] ['pɑːrtiz] : ['hætʃɪt] , ['flaʊərz] , ['hɑːrts]
★ 8 Cookies for Parties : Hatchets , Flowers , Hearts
★ 8 曲奇饼 为了 各方 : 斧头 , 花朵 , 红心

★ 8 款派对饼干：斧头、花朵、爱心

★ [naɪn] ['aʊtər] [rɪŋ] : ['flaʊər] - [ʃeɪpt] ['bʌtər] ['kʊkiz]
★ 9 Outer ring : Flower - shaped Butter Cookies
★ 9 外 戒指 : 花 - 形状 黄油 曲奇饼

★ 9 外圈：花形黄油饼干

['sekənd] [rɪŋ] : [skɑːtʃ] ['ʃɔːrtbred]
Second ring : Scotch Shortbread
第二 戒指 : 苏格兰威士忌 酥饼

第二圈：苏格兰酥饼

[θɜːrd] [rɪŋ] : ['frɔːstɪd] ['tʃɔːklət] [kriːm] [drɑːps][wɪð; wɪθ] ['θʌmprɪnt] ['kʊkiz]
Third ring : Frosted Chocolate Cream Drops with Thumbprint Cookies
第三 戒指 : 磨砂 巧克力 奶油 滴 和 指纹 曲奇饼

第三圈：糖霜巧克力奶油球配拇指饼干

['sentərd] : ['koʊkənʌt] [ˌmækə'ruːn] [wɪð; wɪθ] [liːf] - [ʃeɪpt] ['bʌtər] ['kʊkiz]
Centered : Coconut Macaroons with leaf - shaped Butter Cookies
居中 : 椰子 马卡龙 和 叶子 - 形状 黄油 曲奇饼

中心：椰子蛋白杏仁饼配叶形黄油饼干

★ - ['tʃɔːklət] [tʃɪp] ['kʊkiz]
★ 10 Chocolate Chip Cookies
★ - 巧克力 芯片 曲奇饼

★ 10块巧克力曲奇

★ - ['tʃɔːklət] [kriːm] [drɑːps]
★ 11 Chocolate Cream Drops
★ - 巧克力 奶油 滴

★ 11颗巧克力奶油糖

★ - [left] [tuː; tə] [raɪt] : [deɪt] - [nʌt] [skwer] , ['bʌtərskɑːtʃ] ['kʊkiz] [wɪð; wɪθ][bɜːrnt] ['bʌtər] ['aɪsɪŋ]
★ 12 Left to right : Date - Nut Squares , Butterscotch Cookies with Burnt Butter Icing
★ - 左边 到 正确的 : 日期 - 坚果 正方形 , 奶油糖果 曲奇饼 和 烧焦的 黄油 糖霜
,
,
,

★ 12 从左至右：枣泥坚果方块、焦糖奶油糖霜饼干、

['braʊniz] , [fɪld] ['kʊkiz] , ['tʃɔːklət] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] [-]
Brownies , Filled Cookies , Chocolate Refrigerator Cookies [14]
布朗尼蛋糕 , 已填 曲奇饼 , 巧克力 冰箱 曲奇饼 [-]

布朗尼蛋糕、夹心饼干、巧克力冰箱饼干[14]

['kʊkiz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[lɜːrn] [ðə; ðɪ] “ [ə; eɪ] - [biː] - ['siːz] ” [hɪr] . . .
LEARN THE “ A - B - C's ” HERE . . .
学习 这 “ 一个 - B - CS ” 这里 . . .

在这里学习“ABC”.....

[bɪ'fɔːr] [juː; jʊ] [stɑːrt]
BEFORE YOU START
前 你 开始

开始之前

[duː]
DO
做

做

[ðɪs] . . . .
THIS . . . .
这 . . . .

这....

[wʌn] [sɪ'lekt] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] (['kʊki] [ʃiːts] [ɔːr][pænz]) [æz; əz]['ɪndɪkeɪtɪd][ɪn] [iːtʃ] ['resəpi] .
1 Select baking sheets (cooky sheets or pans) as indicated in each recipe .
1 选择 烘烤 纸张 (饼干 纸张 或者 平底锅) 作为 表明的 在 每个 食谱 .

根据每道食谱中的指示选择烤盘（烤盘或煎锅）。

['hevi] [ɔ:r] ['dʌb(ə)l] [ʃi:ts] ([tu:] [ʃi:ts] [ʌv; əv][ðə; ði] [seɪm] [saɪz] [pleɪst] [wʌn][ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði]

Heavy	**or**	**double**	**sheets**	**(**	**two**	**sheets**	**of**	**the**	**same**	**size**	**placed**	**one**	**on**	**top**	**of**	**the**
重的	或者	双倍的	纸张	(	二	纸张	的	这	相同的	尺寸	放置	一	在	顶部	的	这

['ʌðər]) [prɪ'vent] ['kʊkiz] [frʌm; frəm] ['braʊnɪŋ] [ɑ:n][ðə; ði] ['bɑ:təm] [tu:] [mʌtʃ] [ænd; ənd] [tu:] ['kwɪkli] .

other	**)**	**prevent**	**cookies**	**from**	**browning**	**on**	**the**	**bottom**	**too**	**much**	**and**	**too**	**quickly**	**.**
其他	)	防止	曲奇饼	从	褐变	在	这	底部	也	很多	和	也	迅速地	.

厚重的烤盘或双层烤盘（两张相同大小的烤盘叠放在一起）可以防止饼干底部烤得太快太焦。

[ˌtu:'tu:] [ɪf] [pæn][wɪð; wɪθ][saɪdz][ɪz] [ju:st] [fɔ:r; fər] ['kʊki] [ʃi:t] ,

2	**If**	**pan**	**with**	**sides**	**is**	**used**	**for**	**cooky**	**sheet**	**,**
2	如果	平底锅	和	侧面	是	用过的	为了	饼干	床单	,

2 如果用带边的平底锅来做烤饼，

[tɜ:rn][ˌaɪ 'ti:]['ʌpsaɪd] - [daʊn] [ænd; ənd] [beɪk] ['kʊkiz] [ɑ:n][ðə; ði]['bɑ:təm] . . . ([in'ʃuəz] ['i:v(ə)n]

turn	**it**	**upside**	**-**	**down**	**and**	**bake**	**cookies**	**on**	**the**	**bottom**	**.**	**.**	**.**	**(**	**insures**	**even**
转动	它	上行	-	向下	和	烤	曲奇饼	在	这	底部	.	.	.	(	保险	甚至

['braʊnɪŋ]) .

browning	**)**	**.**
褐变	)	.

将其翻过来，在底部烘烤饼干……（确保均匀上色）。

[gri:s] [ku:l] [pænz][æz; əz]['ɪndɪkeɪtɪd][ɪn]['resəpɪz] . . . [wɪð; wɪθ] [ʌn'sɔ:ltɪd] ['ʃɔ:rtnɪŋ] .

Grease	**cool**	**pans**	**as**	**indicated**	**in**	**recipes**	**.**	**.**	**.**	**with**	**unsalted**	**shortening**	**.**
润滑脂	凉爽的	平底锅	作为	表明的	在	食谱	.	.	.	和	无盐	缩短	.

按照食谱指示，在冷却的平底锅上涂抹无盐起酥油。

[θri:][mɪks] ['θɜ:rəli] [ðə; ði] ['sɔfənd] ['ʃɔ:rtnɪŋ] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [egz] — ['ɔ:lsoʊ]['eni] [mə'læsɪz]

3	**Mix**	**thoroughly**	**the**	**softened**	**shortening**	**,**	**sugar**	**,**	**and**	**eggs**	**—**	**also**	**any**	**molasses**
3	混合	彻底	这	软化	缩短	,	糖	,	和	鸡蛋	—	还	任何	糖蜜

, ['sɪrəp] ,

,	**syrup**	**,**
,	糖浆	,

3. 将软化的起酥油、糖和鸡蛋充分混合——也包括任何糖蜜、糖浆，

[ɔ:r] [meltid] ['tʃɔ:klət] [ɪn][ðə; ði]['resəpi] .

or	**melted**	**chocolate**	**in**	**the**	**recipe**	**.**
或者	融化	巧克力	在	这	食谱	.

或者在食谱中加入融化的巧克力。

[fɔ:r][stɜ:r][ɪn][ðə; ði]['lɪkwɪd][ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .

4	**Stir**	**in**	**the**	**liquid**	**and**	**flavoring**	**.**
4	搅拌	在	这	液体	和	调味	.

4. 加入液体和调味料搅拌均匀。

([ə; eɪ] [fju:] ['resəpɪz] ['ɪndɪkeɪt] [ðæt] ['lɪkwɪd][ænd; ənd]['flaʊər]['mɪkstʃər][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['ædɪd] ['ɔ:ltərnətli] .

(	**A**	**few**	**recipes**	**indicate**	**that**	**liquid**	**and**	**flour**	**mixture**	**should**	**be**	**added**	**alternately**	**.**
(	一个	很少	食谱	表明	那	液体	和	面粉	混合物	应该	是	额外	交替	.

) [-] . . .

)	**[**	**15**	**]**	**.**	**.**	**.**
)	[	-	]	.	.	.

（一些食谱指出，液体和面粉混合物应该交替加入。）[15]……

[ænd; ənd][ðə; ði] [rest] [ɪz] ['i:zi] !

AND	**THE**	**REST**	**IS**	**EASY**	**!**
和	这	休息	是	简单的	!

剩下的就简单了！

[faɪv][sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜ:r][ɪn][ðə; ði]['flaʊər] , [sɔ:lt] ,

5	**Sift**	**together**	**and**	**stir**	**in**	**the**	**flour**	**,**	**salt**	**,**
5	筛	一起	和	搅拌	在	这	面粉	,	盐	,

5. 将面粉、盐一起过筛并搅拌均匀。

[ænd; ənd] ['levnɪŋ] (['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ɔːr] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər][ænd; ənd]['soʊdə]) — ['ɔːlsoʊ] ['eni]

and	leavening	(	baking	powder	or	cream	of	tartar	and	soda	)	—	also	any
和	发酵	(	烘烤	粉末	或者	奶油	的	鞑靼	和	苏打	)	—	还	任何

['spaɪsɪz][ɪn][ðə; ði]['resəpi] .

spices	in	the	recipe	.
香料	在	这	食谱	.

以及膨松剂（泡打粉或塔塔粉和小苏打）——以及食谱中的任何香料。

[ðen] , [mɪks][ɪn]['eni] [fruːt] [ɔːr] [nʌts] .

Then	,	mix	in	any	fruit	or	nuts	.
然后	,	混合	在	任何	水果	或者	坚果	.

然后，拌入任何水果或坚果。

[sɪks] [tʃɪl] [doʊ] , [ɪf] ['ɪndɪkeɪtɪd][ɪn]['resəpi] , [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['iːzi] [tuː; tə]['hænd(ə)l] .

6	Chill	dough	,	if	indicated	in	recipe	,	to	make	it	easy	to	handle	.
6	寒意	面团	,	如果	表明的	在	食谱	,	到	制作	它	简单的	到	处理	.

6. 如果食谱中要求，请冷藏面团，使其易于操作。

[ðen] [ʃeɪp] [doʊ] [fɔːr; fər] ['dɪfrənt] [taɪps] [ʌv; əv] ['kʊkiz] [æz; əz][də'rektɪd][ɪn][ðə; ði]['resəpi] .

Then	shape	dough	for	different	types	of	cookies	as	directed	in	the	recipe	.
然后	形状	面团	为了	不同的	类型	的	曲奇饼	作为	指导	在	这	食谱	.

然后按照食谱指示，将面团塑形成不同类型饼干的形状。

[pleɪs] [ɑːn] [prɪ'perd] [pænz] .

Place	on	prepared	pans	.
地方	在	准备	平底锅	.

放在准备好的烤盘上。

['sɛvən] [beɪk] .

7	Bake	.
7	烤	.

7. 烘烤。

[pleɪs] [pæn][ɑːn] [ræk] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n] .

Place	pan	on	rack	in	center	of	oven	.
地方	平底锅	在	架子	在	中心	的	烤箱	.

将烤盘放在烤箱中央的烤架上。

[ɪf] ['kʊki] [tɑːps][duː][nɑːt] [braʊn] ['prɑːpərli] , [muːv] [tuː; tə][ə; eɪ] ['haɪər] [ræk] [fɔːr; fər][læst] [fjuː] ['mɪnɪts]

If	cooky	tops	do	not	brown	properly	,	move	to	a	higher	rack	for	last	few	minutes
如果	饼干	最高额	做	不是	棕色的	适当地	,	移动	到	一个	更高	架子	为了	最后的	很少	分钟

.

:

.

如果饼干顶部没有烤至金黄色，请在最后几分钟移至更高的烤架上烘烤。

[pænz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['nɛroʊɝ] , ['ʃɔːrtər] [ðæn; ðən]['ʌv(ə)n] ([tuː; tə] [liːv] [ə; eɪ][wʌn] - [speɪs] [fɔːr; fər]

Pans	should	be	narrower	,	shorter	than	oven	(	to	leave	a	1	'	space	for
平底锅	应该	是	较窄	,	较短	比	烤箱	(	到	离开	一个	1	-	空间	为了

[ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [hiːt]) .

circulation	of	heat	)	.
循环	的	热	)	.

烤盘应该比烤箱窄、短（以便留出 1 英寸的空间供热循环）。

[eɪt] [lʊk] [æt; ət] ['kʊkiz] [wen] ['mɪnɪməm] ['beɪkɪŋ] [taɪm][ɪz][ʌp] .

8	Look	at	cookies	when	minimum	baking	time	is	up	.
8	看	在	曲奇饼	什么时候	最低限度	烘烤	时间	是	向上	.

8. 当最短烘焙时间结束时，查看饼干。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [dʌn] ([ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə]['resəpi]) , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n] .

As	soon	as	they	are	done	(	according	to	recipe	)	,	remove	from	oven	.
作为	很快	作为	他们	是	完毕	(	根据	到	食谱	)	,	消除	从	烤箱	.

烤好后（按照食谱），立即从烤箱中取出。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][waɪd]['spætʃələ] ,
With **a** **wide** **spatula** **,**
和 一个 宽的 抹刀 ,

用宽铲子，

[slɪp][ɔːf] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɔːr][aʊt][ʌv; əv][pæn]['ɑːntə]['waɪər] [ræk] [tuː; tə] [kuːl] ([æz; əz]['resəpi] [di'rekts]) .
slip **off** **baking** **sheet** **or** **out** **of** **pan** **onto** **wire** **rack** **to** **cool** **(** **as** **recipe** **directs** **)** **.**
滑 离开 烘烤 床单 或者 出去 的 平底锅 到 金属丝 架子 到 凉爽的 (作为 食谱 导演) .

将食物从烤盘或烤盘中取出，放在金属架上冷却（按照食谱说明）。

[stɔːr] [kuːld] ['kʊkiz] ['prɑːpərli][tuː; tə] [kiːp] [tɑːp] ['iːtɪŋ] ['kwɑːləti] .
Store **cooled** **cookies** **properly** **to** **keep** **top** **eating** **quality** **.**
店铺 冷却 曲奇饼 适当地 到 保持 顶部 吃 质量 .

冷却后的饼干应妥善保存，以保持最佳食用品质。

[kiːp] [krɪsp] , [θɪn] ['kʊkiz] [ɪn][kæn; kən][wɪð; wɪθ] [luːs] ['kʌvər] .
Keep **crisp** **,** **thin** **cookies** **in** **can** **with** **loose** **cover** **.**
保持 脆 , 薄的 曲奇饼 在 能 和 松动的 覆盖 .

将酥脆薄脆的饼干放在罐子里，盖上盖子。

[kiːp] [sɔːft] ['kʊkiz] [ɪn] [er] - [taɪt] [kən'teɪnər] ([ə; eɪ] ['kʌvərd] ['ɜːrθn] [dʒɑːr][ɔːr][ə; eɪ][kæn; kən]
Keep **soft** **cookies** **in** **air** **-** **tight** **container** **(** **a** **covered** **earthen** **jar** **or** **a** **can**
保持 柔软的 曲奇饼 在 空气 - 紧的 容器 (一个 涵盖 土 罐 或者 一个 能
[wɪð; wɪθ] [taɪt] ['kʌvər]) .
with **tight** **cover** **)** **.**
和 紧的 覆盖) .

将软饼干保存在密封容器中（带盖的陶罐或密封罐）。

['slaɪsɪz][ʌv; əv]['æp(ə)l][ɔːr] ['ɔrɪndʒ] [ɪn][dʒɑːr][help] ['meloʊ] [ænd; ənd]['mɔɪs(ə)n] ['kʊkiz] .
Slices **of** **apple** **or** **orange** **in** **jar** **help** **mellow** **and** **moisten** **cookies** **.**
切片 的 苹果 或者 橙子 在 罐 帮助 醇厚 和 濡 曲奇饼 .

罐子里放些苹果片或橙片有助于使饼干口感更柔和、更湿润。

[tʃeɪndʒ] [fruːt] ['friːkwəntli] .
Change **fruit** **frequently** **.**
改变 水果 频繁地 .

经常更换水果。

[wer] [tuː; tə][faɪnd] :
Where **to** **Find** **:**
在哪里 到 寻找 :

哪里可以找到：

[drɑːp] ['kʊkiz] - - -
Drop **Cookies** **16** **-** **21**
降低 曲奇饼 - - -

滴落饼干 16-21

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] - - -
Refrigerator **Cookies** **22** **-** **24**
冰箱 曲奇饼 - - -

冰箱饼干 22-24

[ˌmɪsə'leɪniəs] ['kʊkiz] -
Miscellaneous **Cookies** **25**
各种各样的 曲奇饼 -

杂项饼干 25

[bɑːr] ['kʊkiz] - - -
Bar **Cookies** **26** **-** **29**
酒吧 曲奇饼 - - -

酒吧饼干 26-29

[roʊld] ['kʊkiz] - - -
Rolled Cookies 30 - 39
滚动 曲奇饼 - - -

卷曲饼干 30-39

[moʊldɪd] ['kʊkiz] - , - - -
Molded Cookies 25 , 40 - 42
模制 曲奇饼 - , - - -

模制饼干 25, 40-42

[pres] ['kʊkiz] - [-]
Press Cookies 43 [16]
按 曲奇饼 - [-]

按下 Cookies 43[16]

[drɑːp] ['kʊkiz]
DROP COOKIES
降低 曲奇饼

落饼

“ ['kwɪkɪ] ” ['bɪzi]
“ Quickies ” busy
“ 速战速决 ” 忙碌的

“快餐”很忙

['mʌðərz] [lʌv] [tuː; tə] [meɪk] .
mothers love to make .
母亲们 爱 到 制作 .

母亲们喜欢制作。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [drɑːp] ['kʊkiz] ([prɪ'lɪmɪneri] [steps] [ɑːn][piː'piː] . - - -)
HOW TO MAKE DROP COOKIES (preliminary steps on pp . 14 - 15)
如何 到 制作 降低 曲奇饼 (初步的 步骤 在 pp . - - -)

如何制作滴落式饼干（初步步骤见第14-15页）

[wʌn][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [seɪv] [taɪm] [ɪn] ['speɪsɪŋ] [doʊ] ,
1 It will save time in spacing dough ,
1 它 将要 节省 时间 在 间距 面团 ,

1. 这样可以节省揉面的时间，

[ɪf] [juː; jʊ] [griːs] [ɪn] [sɪ'metrɪk(ə)l] ['roʊz; 'raʊz] [wer] [juː; jʊ][wɑːnt][tuː; tə][drɑːp][ðə; ði] [doʊ] .
if you grease in symmetrical rows where you want to drop the dough .
如果 你 润滑脂 在 对称的 行 在哪里 你 想 到 降低 这 面团 .

如果你在想要放置面团的地方对称地涂抹油脂。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['ɔːlsoʊ] [seɪv] ['wɑːʃɪŋ] [braʊn] [griːs] [ɔːf] [ə; eɪ][tɪn][pæn] .
It will also save washing browned grease off a tin pan .
它 将要 还 节省 洗涤 棕色 润滑脂 离开 一个 锡 平底锅 .

这样还能省去清洗锡锅上焦糊油脂的麻烦。

[ˌtuː'tuː][drɑːp] [doʊ] [baɪ] ['raʊndɪd] [ɔːr] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn,fʊl] , [di'pendiŋ] [ɑːn][saɪz][ʌv; əv] ['kʊkiz]
2 Drop dough by rounded or heaping teaspoonfuls , depending on size of cookies
2 降低 面团 经过 圆润 或者 堆积 茶匙 , 取决于 在 尺寸 的 曲奇饼
[dɪ'zaɪrd] .
desired .
想要的 .

2 根据所需饼干的大小，用圆勺或满勺舀取面团，放在面团上。

[wɪð; wɪθ] [əˈnʌðər] [ˈtiːspuːn] , [pʊʃ] [doʊ] [ˈɑːntə] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] . . . [ˈbiːɪŋ] [ˈkerf(ə)l] [tuː; tə] [piːk] [ʌp]

With **another** **teaspoon** **,** **push** **dough** **onto** **baking** **sheet** **.** **.** **.** **being** **careful** **to** **peak** **up**

和 其他 茶匙 , 推 面团 到 烘烤 床单 . . . 存在 小心 到 顶峰 向上

[ðə; ðiː] [doʊ] .

the **dough** **.**

这 面团 .

用另一把茶匙将面团推到烤盘上……小心地将面团向上推起。

[braʊn] [ˈʃʊgər] [drɑːps] ([ˈresəpi]) [sɔːft] , [ˈtʃuːi] .

BROWN **SUGAR** **DROPS** **(** **Recipe** **)** **Soft** **,** **chewy** **.**

棕色的 糖 滴 (食谱) 柔软的 , 耐嚼的 .

红糖糖（食谱）口感柔软有嚼劲。

[ˈwʌndərf(ə)l] [braʊn] [ˈʃʊgər] [ˈfleɪvər] .

Wonderful **brown** **sugar** **flavor** **.**

精彩的 棕色的 糖 味道 .

浓郁的红糖香味。

[mɪks] [təˈgeðər] [ˈθɜːrəli] . . .

Mix **together** **thoroughly** **.** **.** **.**

混合 一起 彻底 . . .

充分混合……

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

贝蒂·克罗克图画饼干书(Betty Crocker picture cooky book)
第2/6页

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 **cup** **soft** **shortening**
1 杯子 柔软的 缩短

1 杯软化起酥油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər]
2 **cups** **brown** **sugar**
2 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[stɜːr] [ɪn] . . .
Stir **in** **.** **.** **.**
搅拌 在 . . .

搅拌.....

½ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr] ['bʌtərmɪlk]
½ **cup** **sour** **milk** **or** **buttermilk**
½ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

半杯酸奶或酪乳

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **.** **.** **.**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

3½ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]
3½ **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
3½ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

3½ 杯过筛的金牌面粉

[wʌn] [tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

[wʌn] [tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[tʃɪl] [æt; ət] [liːst] [wʌn]['aʊər] .
Chill **at** **least** **1** **hour** **.**
寒意 在 至少 1 小时 .

冷藏至少1小时。

[drɑːp] ['raʊndɪd] ['tiːspuːn,fʊl] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **rounded** **teaspoonfuls** **about** **2** **'** **apart** **on** **lightly** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 圆润 茶匙 关于 2 - 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面糊用圆勺舀成小份，间隔约 2 英寸放在涂了少许油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [set] . . . [dʒʌst][ʌn'tɪl] , [wen] [tʌtʃt] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]['fɪŋgər] , ['ɔːlmoʊst][noʊ][ɪm'prɪnt]
Bake **until** **set** **.** **.** **.** **just** **until** **,** **when** **touched** **lightly** **with** **finger** **,** **almost** **no** **imprint**
烤 直到 放 . . . 只是 直到 , 什么时候 感动 轻轻 和 手指 , 几乎 不 印记
[rɪ'meɪnz] .
remains **.**
遗迹 .

烤至凝固……只需烤至用手指轻轻触碰时，几乎不留痕迹即可。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature **:** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **oven** **)** **.**
温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .
time **:** **Bake** **8** **to** **10** **min** **.**
时间 : 烤 8 到 - 最小 .

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [sɪks][dɑːz] .
amount **:** **About** **6** **doz** **.**
数量 : 关于 6 打 .

数量：约 6 打。

2½ - ['kʊkiz] .
2½ **'** **cookies** **.**
2½ - 曲奇饼 .

2½英寸的饼干。

[tuː; tə] [prɪ'vent] [drɑːp] ['kʊkiz] ['spredɪŋ] . . . [tʃɪl] [doʊ] , [piːk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] , [biː; bi] [ʃʊr] ['ʌv(ə)n]
To **prevent** **drop** **cookies** **spreading** **.** **.** **.** **chill** **dough** **,** **peak** **it** **up** **,** **be** **sure** **oven**
到 防止 降低 曲奇饼 传播 . . . 寒意 面团 , 顶峰 它 向上 , 是 当然 烤箱
['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz] [kə'rekt] .
temperature **is** **correct** **.**
温度 是 正确的 .

为防止饼干在烘烤过程中摊开……冷藏面团，挑起面团顶部，确保烤箱温度正确。

★ ['hɑːlədeɪ] [fruːt] ['kʊkiz]
★ **HOLIDAY** **FRUIT** **COOKIES**
★ 假期 水果 曲奇饼

★ 节日水果饼干

['elɪgənt] .
Elegant **.**
优雅的 .

优雅的。

['rɪtʃli] ['stʌdɪd] [wɪð; wɪθ] [fruːts] [ænd; ənd] [nʌts] .
Richly **studded** **with** **fruits** **and** **nuts** **.**
丰富 带钉的 和 水果 和 坚果 .

里面满满都是水果和坚果。

['bʌtərskɑ:tʃ]	-	['fleɪvər]	.
Butterscotch	**-**	**flavored**	**.**
奶油糖果	-	调味	.

奶油糖果口味。

['pɜ:rfɪkt]	[fɔ:r; fər]	[jʊr; jər]	['lʌvliɪst]	[ˌhɑ:spɪ'tæləti]	.
Perfect	**for**	**your**	**loveliest**	**hospitality**	**.**
完美的	为了	你的	最可爱的	热情好客	.

非常适合您热情款待宾客。

['fɑ:loʊ]	['resəpi]	[ə'bʌv]	—	[ænd; ənd]	[mɪks]	['ɪntu:]	[ðə; ði]	[doʊ]	1½	[kʌps]	['broʊkən]	[pɪ'kɑ:nz]	,	[ˌtu:'tu:]	[kʌps]
Follow	**recipe**	**above**	**—**	**and**	**mix**	**into**	**the**	**dough**	**1½**	**cups**	**broken**	**pecans**	**,**	**2**	**cups**
跟随	食谱	多于	—	和	混合	进入	这	面团	1½	杯子	破碎的	山核桃	,	2	杯子

['kændid]	['tʃeri:z]	,
candied	**cherries**	**,**
脯	樱桃	,

按照上面的食谱——并在面团中加入 1½ 杯碎山核桃、2 杯蜜饯樱桃，

[kʌt]	[ɪn]	[hævz]	,	[ænd; ənd]	[ˌtu:'tu:]	[kʌps]	[kʌt]	-	[ʌp]	[deɪts]	.
cut	**in**	**halves**	**,**	**and**	**2**	**cups**	**cut**	**-**	**up**	**dates**	**.**
切	在	一半	,	和	2	杯子	切	-	向上	日期	.

切成两半，再加入 2 杯切碎的枣。

[pleɪs]	[ə; eɪ]	[pɪ'kɑ:n]	[hæf]	[ɑ:n]	[i:tʃ]	['kʊki]	.
Place	**a**	**pecan**	**half**	**on**	**each**	**cooky**	**.**
地方	一个	胡桃	一半	在	每个	饼干	.

在每个饼干上放半颗山核桃。

[meɪk]	[ði:z]	[rɪtʃ]	['kʊkiz]	['smɔ:lər]	.	.	.	['oʊnli]	[ˌtu:'tu:]	-	.
Make	**these**	**rich**	**cookies**	**smaller**	**.**	**.**	**.**	**only**	**2**	**'**	**.**
制作	这些	富有的	曲奇饼	较小的	.	.	.	仅有的	2	-	.

把这些美味的饼干做小一点……只有 2 英寸。

['sɔ:ltɪd]	['pi:nʌt]	['kʊkiz]
SALTED	**PEANUT**	**COOKIES**
咸的	花生	曲奇饼

咸花生饼干

[ði:z]	['temptɪŋ]	['pi:nʌt]	['krʌntʃɪz]	[ɑ:r; ər]	['ɔ:lweɪz]	[ə; eɪ]	['feɪvərɪt]	[bəuθ]	[wɪð; wɪθ]	['tʃɪldrən]	[ænd; ənd]
These	**tempting**	**peanut**	**crunches**	**are**	**always**	**a**	**favorite**	**both**	**with**	**children**	**and**
这些	诱人的	花生	仰卧起坐	是	总是	一个	最喜欢的	两个都	和	孩子们	和

[groʊn]	-	[ʌps]	.
grown	**-**	**ups**	**.**
生长	-	UPS	.

这些诱人的花生脆片一直深受儿童和成人的喜爱。

['fɑ:loʊ]	['resəpi]	[ə'bʌv]	—	[ɪk'sept]	[ɪn]	[pleɪs]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	3½	[kʌps]	['flaʊər]	,	[stɜ:r]	[ɪn]	[ˌtu:'tu:]	[kʌps]	['sɪftɪd]
Follow	**recipe**	**above**	**—**	**except**	**in**	**place**	**of**	**the**	**3½**	**cups**	**flour**	**,**	**stir**	**in**	**2**	**cups**	**sifted**
跟随	食谱	多于	—	除了	在	地方	的	这	3½	杯子	面粉	,	搅拌	在	2	杯子	筛过的

['flaʊər]	,
flour	**,**
面粉	,

按照上面的食谱操作——只是将3½杯面粉替换成2杯过筛面粉，搅拌均匀。

[ˌtu:'tu:]	[kʌps]	[roʊld]	[oʊts]	,	[wʌn]	[kʌp]	['wi:ti:z, 'hwi:ti:z]	,	[wʌn]	[kʌp]	['kɔ:rsli]	[tʃɑ:pt]	['sɔ:ltɪd]	['pi:nʌts]	(
2	**cups**	**rolled**	**oats**	**,**	**1**	**cup**	**wheaties**	**,**	**1**	**cup**	**coarsely**	**chopped**	**salted**	**peanuts**	**(**
2	杯子	滚动	燕麦	,	1	杯子	小麦	,	1	杯子	粗略地	切碎	咸的	花生	(

[wɪ'ðaʊt]	[hʌsks]	)	.
without	**husks**	**)**	**.**
没有	谷壳	)	.

杯燕麦片，1 杯小麦片，1 杯粗切咸花生（去壳）。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] , - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake until brown , 12 to 14 min .
烤 直到 棕色的 , - 到 - 最小 .

烤至棕色，约12至14分钟。

['bɪzi] - [deɪ] [nʌt] [drɑːps]
BUSY - DAY NUT DROPS
忙碌的 - 天 坚果 滴

忙碌日坚果糖

['iːzi] ['bʌdʒɪt] - ['seɪvəz] .
Easy budget - savers .
简单的 预算 - 储蓄者 .

轻松省钱妙招。

[wʌn] [ʌv; əv] ['aʊər; ɑːr] [hoʊm] ['testəz] [kɔːlz] [ðiːz] [hɜːr; hər] “ [wɑːʃ] [deɪ] ” ['kʊkiz] .
One of our home testers calls these her “ wash day ” cookies .
一 的 我们的 家 测试人员 呼叫 这些 她 “ 洗 天 ” 曲奇饼 .

我们的一位家庭测试员称这些饼干为她的“洗衣日”饼干。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd] [mɪks] ['ɪntuː] [ðə; ði] [doʊ] [wʌn] [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [nʌts] .
Follow recipe above — and mix into the dough 1 cup cut - up nuts .
跟随 食谱 多于 — 和 混合 进入 这 面团 1 杯子 切 - 向上 坚果 .

按照上面的食谱——并在面团中加入 1 杯切碎的坚果。

['bɪzi] - [deɪ] ['koʊkənʌt] [drɑːps]
BUSY - DAY COCONUT DROPS
忙碌的 - 天 椰子 滴

忙碌的一天椰子糖

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd] [mɪks] ['ɪntuː] [ðə; ði] [doʊ] [wʌn] [kʌp] [mɔɪst] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt] .
Follow recipe above — and mix into the dough 1 cup moist shredded coconut .
跟随 食谱 多于 — 和 混合 进入 这 面团 1 杯子 潮湿 碎 椰子 .
[-]
[17]
[-]

按照上面的食谱——并将 1 杯湿润的椰丝拌入面团中。[17]

“ ['kəʊzi] ” [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['kʊki] [dʒɑːr] .
“ Cozies ” from the cooky jar .
“ 舒适 ” 从 这 饼干 罐 .

来自饼干罐的“保温套”。

['kɔːfi] - [ænd; ənd] - [spaɪs] [drɑːps] (['resəpi]) [ɪn'triːgɪŋ] ['fleɪvərz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [fɑːr] [iːst] .
COFFEE - AND - SPICE DROPS (Recipe) Intriguing flavors from the Far East .
咖啡 - 和 - 香料 滴 (食谱) 引人入胜 口味 从 这 远的 东方 .

咖啡香料滴（配方）来自远东的迷人风味。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 cup soft shortening
1 杯子 柔软的 缩短

1 杯软化起酥油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər]
2 cups brown sugar
2 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[stɜːr][ɪn] . . .

Stir	**in**	**.**	**.**	**.**
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

½ [kʌp][koʊld] ['kɔːfi]

½	**cup**	**cold**	**coffee**
½	杯子	寒冷的	咖啡

半杯冷咖啡

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**.**	**.**	**.**
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

3½ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]

3½	**cups**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
3½	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

3½ 杯过筛的金牌面粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['nʌtmeg]

nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['sɪnəmən]

cinnamon
肉桂

肉桂

[tʃɪl] [æt; ət] [liːst] [wʌn]['aʊər] .
Chill **at** **least** **1** **hour** **.**
寒意 在 至少 1 小时 .

冷藏至少1小时。

[drɑːp] ['raʊndɪd] ['tiːspuːn,fʊl] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **rounded** **teaspoonfuls** **about** **2** **'** **apart** **on** **lightly** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 圆润 茶匙 关于 2 - 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面糊用圆勺舀成小份，间隔约 2 英寸放在涂了少许油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [set] . . . [dʒʌst] [ʌn'tɪl] , [wen] [tʌtʃt] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]['fɪŋgər] , ['ɔːlmoʊst][noʊ] [ɪm'prɪnt]
Bake **until** **set** **.** **.** **.** **just** **until** **,** **when** **touched** **lightly** **with** **finger** **,** **almost** **no** **imprint**
烤 直到 放 . . . 只是 直到 , 什么时候 感动 轻轻 和 手指 , 几乎 不 印记
[rɪ'meɪnz] .
remains **.**
遗迹 .

烤至凝固……只需烤至用手指轻轻触碰时，几乎不留痕迹即可。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature **:** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **oven** **)** **.**
温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .
time **:** **Bake** **8** **to** **10** **min** **.**
时间 : 烤 8 到 - 最小 .

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [sɪks][dɑːz] .
amount **:** **About** **6** **doz** **.**
数量 : 关于 6 打 .

数量：约 6 打。

2½ - ['kʊkiz] .
2½ **'** **cookies** **.**
2½ - 曲奇饼 .

2½英寸的饼干。

★ ['həːmits]
★ **HERMITS**
★ 隐士

★ 隐士

['spaɪsi] , ['fruːti] , ['sætɪsfaɪɪŋ] . . . [kən'trɪbjuːtɪd] [baɪ]['mɪsɪz] . ['wɪljəm] [dʒiː] . [dɔːr] ,
Spicy **,** **fruity** **,** **satisfying** **.** **.** **.** **contributed** **by** **Mrs** **.** **William** **G** **.** **Dorr** **,**
辛辣的 , 果香 , 令人满意 . . . 贡献 经过 太太 . 威廉 G . 多尔 ,

辛辣、果香浓郁、令人满足……由威廉·G·多尔夫人提供

[huː] [wɜːrkt] [wɪð; wɪθ][ˌjuː 'es][ɪn]['aʊər; ɑːr] [test] ['kɪtʃɪn] [wʌn] ['sʌmər] .
who **worked** **with** **us** **in** **our** **test** **kitchen** **one** **summer** **.**
WHO 工作 和 我们 在 我们的 测试 厨房 一 夏天 .

他曾在一个夏天和我们一起在我们的测试厨房工作过。

[ʃiː; ʃi] [sez] [ðeɪ] [wɜːr; wər]['ɔːlweɪz] [fɜːrst] [tʃɔɪs] [wɪð; wɪθ][hɜːr; hər]['lɪt(ə)l]['gɝːlz] .
She **says** **they** **were** **always** **first** **choice** **with** **her** **little** **girls** **.**
她 说道 他们 是 总是 第一的 选择 和 她 小的 女孩们 .

她说，对她的小女儿们来说，它们一直是首选。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][mɪks]['ɪntuː][ðə; ði] [doʊ] 2½ [kʌps] [hævd] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz]

Follow	**recipe**	**above**	**—**	**and**	**mix**	**into**	**the**	**dough**	**2½**	**cups**	**halved**	**seeded**	**raisins**
跟随	食谱	多于	—	和	混合	进入	这	面团	2½	杯子	减半	播种	葡萄干

[ænd; ənd] 1¼ [kʌps]['broʊkən][nʌts] .

and	**1¼**	**cups**	**broken**	**nuts**	**.**
和	1¼	杯子	破碎的	坚果	.

按照上面的食谱——将 2½ 杯切半的去籽葡萄干和 1¼ 杯碎坚果混合到面团中。

[biː; bi]['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə]['əuvə'beik] .

Be	**careful**	**not**	**to**	**overbake**	**.**
是	小心	不是	到	烤过头了	.

注意不要烤过头。

[wɑːʃ] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [spred] [aʊt][ɪn][ə; eɪ][flæt][pæn] .

Wash	**them**	**and**	**spread**	**out**	**in**	**a**	**flat**	**pan**	**.**
洗	他们	和	传播	出去	在	一个	平坦的	平底锅	.

洗净后平铺在平底锅中。

['kʌvər][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [hiːt] ['sloʊli] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Cover	**the**	**pan**	**and**	**heat**	**slowly**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
覆盖	这	平底锅	和	热	缓慢地	在	一个	缓和	烤箱	.

盖上锅盖，放入中等温度的烤箱中慢慢加热。

[tuː; tə][get] [fʊl] ['fleɪvər][frʌm; frəm] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] , [kʌt][ðem; ðəm][ɪn] [tuː] [wɪð; wɪθ] ['sɪzərz] ['æftər]

To	**get**	**full**	**flavor**	**from**	**seedless**	**raisins**	**,**	**cut**	**them**	**in**	**two**	**with**	**scissors**	**after**
到	得到	满的	味道	从	无籽	葡萄干	,	切	他们	在	二	和	剪刀	后

['plʌmpɪŋ] .

plumping	**.**
丰满	.

为了让无籽葡萄干充分吸收风味，在吸饱水分后用剪刀将其切成两半。

['mɪnsmiːt] ['kʊkiz]

MINCEMEAT	**COOKIES**
肉馅	曲奇饼

肉馅饼干

['ekstrə] [kwɪk] , [noʊ]['ekstrə][fruːts] ['niːdɪd] . . . [ðeɪ] [ɑːr; ər][ɪn][ðə; ði] ['mɪnsmiːt] .

Extra	**quick**	**,**	**no**	**extra**	**fruits**	**needed**	**.**	**.**	**.**	**they**	**are**	**in**	**the**	**mincemeat**	**.**
额外的	快的	,	不	额外的	水果	需要	.	.	.	他们	是	在	这	肉馅	.

超级快手，无需额外水果……它们都在肉馅里。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][mɪks]['ɪntuː][ðə; ði] [doʊ] [ˌtuː'tuː][kʌps] [wel] [dreɪnd] ['mɪnsmiːt] .

Follow	**recipe**	**above**	**—**	**and**	**mix**	**into**	**the**	**dough**	**2**	**cups**	**well**	**drained**	**mincemeat**	**.**
跟随	食谱	多于	—	和	混合	进入	这	面团	2	杯子	出色地	排水	肉馅	.

按照上面的食谱——将 2 杯沥干水分的肉馅拌入面团中。

[spaɪst] [pruːn] [drɑːps]

SPICED	**PRUNE**	**DROPS**
加香料	修剪	滴

香料西梅糖

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ¼ [tiː'ɛs'piː] .

Follow	**recipe**	**above**	**—**	**and**	**add**	**¼**	**tsp**	**.**
跟随	食谱	多于	—	和	添加	¼	茶匙	.

按照上面的食谱操作——并加入 ¼ 茶匙。

[kloʊvz][wɪð; wɪθ] ['ʌðər] ['spaɪsɪz] .

cloves	**with**	**other**	**spices**	**.**
丁香	和	其他	香料	.

丁香与其他香料。

[mɪks]['ɪntuː] [doʊ] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʌt] - [ʌp] [kʊkt] [pruːnz] (['pɪtɪd] [ænd; ənd] [wel] [dreɪnd]) ,

Mix	into	dough	2	cups	cut	-	up	cooked	prunes	(	pitted	and	well	drained	)	,
混合	进入	面团	2	杯子	切	-	向上	煮熟	西梅	(	凹坑	和	出色地	排水	)	,

[ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] ['broʊkən] [nʌts] .

and	1	cup	broken	nuts	.
和	1	杯子	破碎的	坚果	.

将 2 杯切碎的熟李子（去核沥干水分）和 1 杯碎坚果拌入面团中。

['æpəlˌsɔːs] ['kʊkiz]

APPLESAUCE	COOKIES
苹果酱	曲奇饼

苹果酱饼干

['jʌmi] ['æpəlˌsɔːs] [keɪk] [ɪn] ['kʊki] [fɔːrm] .

Yummy	applesauce	cake	in	cooky	form	.
美味	苹果酱	蛋糕	在	饼干	形式	.

美味的苹果酱蛋糕，做成了曲奇饼干的形状。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [tiː'ɛs'piː] .

Follow	recipe	above	—	except	add	1	tsp	.
跟随	食谱	多于	—	除了	添加	1	茶匙	.

按照上面的食谱操作——除了添加 1 茶匙。

[kloʊvz] [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] ['spaɪsɪz] .

cloves	with	other	spices	.
丁香	和	其他	香料	.

丁香与其他香料。

[mɪks] ['ɪntuː] [ðə; ði] [doʊ] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [wel] [dreɪnd] [θɪk] ['æpəlˌsɔːs] , [wʌn] [kʌp] [kʌt] - [ʌp] ['reɪzɪnz] ,

Mix	into	the	dough	2	cups	well	drained	thick	applesauce	,	1	cup	cut	-	up	raisins	,
混合	进入	这	面团	2	杯子	出色地	排水	厚的	苹果酱	,	1	杯子	切	-	向上	葡萄干	,

将2杯沥干水分的浓稠苹果酱、1杯切碎的葡萄干拌入面团中。

[ænd; ənd] ½ [kʌp] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt] [nʌts] .

and	½	cup	coarsely	chopped	nuts	.
和	½	杯子	粗略地	切碎	坚果	.

以及半杯粗切坚果。

[beɪk] [naɪn] [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	9	to	12	min	.
烤	9	到	-	最小	.

烘烤9至12分钟。

['wiːtiːz, 'hwiːtiːz] [drɑːp] ['kʊkiz]

WHEATIES	DROP	COOKIES
小麦	降低	曲奇饼

小麦饼干

[triːts] [fɔːr; fər] [jʌŋ] ['tʃæmpiːənz] .

Treats	for	young	champions	.
零食	为了	年轻的	冠军	.

奖励年轻的冠军们。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	together	thoroughly	.	.	.
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]

1	cup	soft	shortening
1	杯子	柔软的	缩短

1 杯软化起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir **in** **.** **.** **.**
搅拌 在 . . .

搅拌.....

[wʌn] [kʌp] ['saʊər] [mɪlk]
1 **cup** **sour** **milk**
1 杯子 酸的 牛奶

1 杯酸奶

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **.** **.** **.**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
2 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2 杯过筛的金牌面粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kloʊvz]
cloves
丁香

丁香

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir in . . .
搅拌 在 . . .

搅拌.....

¾ [kʌp] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt] [nʌts]
¾ cup coarsely chopped nuts
¾ 杯子 粗略地 切碎 坚果

¾ 杯粗切坚果

[wʌn][kʌp][kʌt] - [ʌp]['reɪzɪnz]
1 cup cut - up raisins
1 杯子 切 - 向上 葡萄干

杯切碎的葡萄干

[foʊld][ɪn] . . .
Fold in . . .
折叠 在 . . .

折叠起来.....

[θriː][kʌps]['wiːtiːz, 'hwiːtiːz]
3 cups WHEATIES
3 杯子 小麦

3 杯小麦片

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill dough .
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[drɑːp][baɪ] ['tiːspuːn,fʊl] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop by teaspoonfuls about 2 ' apart on lightly greased baking sheet .
降低 经过 茶匙 关于 2 - 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

用茶匙舀取面糊，间隔约 2 英寸放在涂抹了少量油脂的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] , [wen] [tʌtʃt] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]['fɪŋgər] , [noʊ][ɪm'prɪnt] [rɪ'meɪnz] .
Bake until , when touched lightly with finger , no imprint remains .
烤 直到 , 什么时候 感动 轻轻 和 手指 , 不 印记 遗迹 .

烤至用手指轻轻按压时，不留任何痕迹。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature : 400° (mod . hot oven) .
温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 10 to 12 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [faɪv] [dɑ:z] .
amount : About 5 doz .
数量 : 关于 5 打 .

数量：约 5 打。

2½ - ['kʊkiz] . [-]
2½ - cookies . [18]
2½ - 曲奇饼 . [-]

2½英寸饼干。[18]

[sʌm; səm] [ʌv; əv] ['grænd,məðɚz] [praɪz] ['kʊki] ['feivərits] .
Some of grandmother's prize cooky favorites .
一些 的 祖母的 奖 饼干 收藏夹 .

奶奶最拿手的几款饼干。

[oʊld] - ['fæʃnd] ['saʊər] [kri:m] [drɑ:ps] (['resəpi])
OLD - FASHIONED SOUR CREAM DROPS (Recipe)
老的 - 造型 酸的 奶油 滴 (食谱)

传统酸奶油糖（食谱）

[sɔ:ft] , ['tendər] , [kri:m] - [rɪtʃ] .
Soft , tender , cream - rich .
柔软的 , 投标 , 奶油 - 富有的 .

柔软、嫩滑、奶香浓郁。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜ:rəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔ:ft] ['ʃɔ:rtnɪŋ]
½ cup soft shortening
½ 杯子 柔软的 缩短

半杯软化起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[ˌtu:'tu:] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[stɜ:r] [ɪn] . . .
Stir in . . .
搅拌 在 . . .

搅拌.....

[wʌn] [kʌp] [θɪk] ['saʊər] [kri:m]
1 cup thick sour cream
1 杯子 厚的 酸的 奶油

1 杯浓稠酸奶油

[wʌn] [ti:'ɛs'pi:] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	together	and	stir	in	.	.	.
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

2¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]

2¾	cups	sifted	GOLD	MEDAL	Flour
2¾	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

2¾ 杯过筛的金牌面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[tʃɪl] [æt; ət] [liːst] [wʌn]['aʊər] .

Chill	at	least	1	hour	.
寒意	在	至少	1	小时	.

冷藏至少1小时。

[drɑːp] ['raʊndɪd] ['tiːspuːn,fʊl] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Drop	rounded	teaspoonfuls	about	2	'	apart	on	lightly	greased	baking	sheet	.
降低	圆润	茶匙	关于	2	-	除	在	轻轻	涂油	烘烤	床单	.

将面糊用圆勺舀成小份，间隔约 2 英寸放在涂了少许油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] , [dʒʌst][ʌn'tɪl] , [wen] [tʌtʃt] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]['fɪŋgər] , ['ɔːlmoʊst] [noʊ][ɪm'prɪnt] [rɪ'meɪnz] .

Bake	until	delicately	browned	,	just	until	,	when	touched	lightly	with	finger	,	almost	no	imprint	remains	.
烤	直到	轻柔地	棕色	,	只是	直到	,	什么时候	感动	轻轻	和	手指	,	几乎	不	印记	遗迹	.

烤至表面呈浅棕色，用手指轻轻按压时，几乎不留痕迹即可。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 425° ([hɑːt]['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	425°	(	hot	oven	)	.
温度	:	425°	(	热的	烤箱	)	.

温度：425°（高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 8 to 10 min .
时间 : 烤 8 到 - 最小 .

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[əˈmaʊnt] : [əˈbaʊt] [faɪv][dɑːz] .
amount : About 5 doz .
数量 : 关于 5 打 .

数量：约5打。

2½ - ['kʊkiz] .
2½ ' cookies .
2½ - 曲奇饼 .

2½英寸的饼干。

★ ['bʌtərskɑːtʃ] ['kʊkiz] [wɪð; wɪθ] [bɜːrnt] ['bʌtər] ['aɪsɪŋ]
★ BUTTERSCOTCH COOKIES WITH BURNT BUTTER ICING
★ 奶油糖果 曲奇饼 和 烧焦的 黄油 糖霜

★ 焦糖奶油曲奇配焦糖糖霜

['riːəli] [dɪ'lektəb(ə)l] , [ɪ'speʃəli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ʌn'juːʒuəl] ['bʌtəri] ['aɪsɪŋ] .
Really delectable , especially with the unusual buttery icing .
真的 美味的 , 尤其 和 这 异常 黄油味 糖霜 .

味道真是太棒了，尤其是配上那独特的黄油糖霜。

['mɪsɪz] . [ɑːr] . [siː] . - [ʌv; əv] [ˌnɪkə'lɛt] , [ˌmɪnɪ'soʊtə] , [wʌn] [ə; eɪ] [praɪz] [ɑːn][ðem; ðəm] .
Mrs . R . C . Karstad of Nicollet , Minnesota , won a prize on them .
太太 . 拉 . C . - 的 尼科莱特 , 明尼苏达州 , 韩元 一个 奖 在 他们 .

来自明尼苏达州尼科莱特的 RC Karstad 夫人凭借它们赢得了奖项。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [juːz] [braʊn] ['ʃʊgər] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv]['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] .
Follow recipe above — except use brown sugar in place of granulated sugar .
跟随 食谱 多于 — 除了 使用 棕色的 糖 在 地方 的 颗粒状 糖 .

按照上面的食谱操作——只是用红糖代替白砂糖。

[mɪks]['ɪntuː][ðə; ði] [doʊ] ⅔ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [nʌts] .
Mix into the dough ⅔ cup cut - up nuts .
混合 进入 这 面团 ⅔ 杯子 切 - 向上 坚果 .

将 ⅔ 杯切碎的坚果拌入面团中。

[spred] [kuːld] ['kʊkiz] [wɪð; wɪθ]
Spread cooled cookies with
传播 冷却 曲奇饼 和

涂抹冷却后的饼干

[juːz] ['freʃli] ['sauəd] [kriːm] [fɔːr; fər] [gʊd] ['fleɪvər] .
Use freshly soured cream for good flavor .
使用 新鲜的 变质 奶油 为了 好的 味道 .

使用新鲜酸奶油味道更佳。

[bai] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ðə; ði] ['deri] .
Buy it from the dairy .
买 它 从 这 奶制品 .

从乳品店买。

[ɔːr]['saʊər][ˌaɪ 'tiː] [jɔːr'self] [baɪ] ['ædɪŋ] [wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Or sour it yourself by adding 1 tbsp .
或者 酸的 它 你自己 经过 添加 1 汤匙 .

或者自己加1汤匙酸味剂使其变酸。

['vɪnɪgər] [ɔ:r] ['leмən] [dʒu:s] [tu:; tə] [wʌn] [kʌp] [swi:t] [kri:m] .
vinegar or lemon juice to 1 cup sweet cream .
醋 或者 柠檬 汁 到 1 杯子 甜的 奶油 .

1 杯甜奶油中加入醋或柠檬汁。

[bɜ:rnt] ['bʌtər] ['aɪsɪŋ]
BURNT BUTTER ICING
烧焦的 黄油 糖霜

焦糖奶油糖霜

[melt] [fɔ:r] [ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
Melt 4 tbsp .
熔化 4 汤匙 .

融化 4 汤匙

['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['goʊldən] [braʊn] .
butter until golden brown .
黄油 直到 金的 棕色的 .

用黄油煎至金黄色。

[blend] [ɪn] [wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ½ [ti:'ɛs'pi:] .
Blend in 1 cup sifted confectioners ' sugar and ½ tsp .
混合 在 1 杯子 筛过的 糖果商 - 糖 和 ½ 茶匙 .

拌入 1 杯过筛的糖粉和 ½ 茶匙。

[və'nɪlə] .
vanilla .
香草 .

香草。

[stɜ:r] [ɪn] [wʌn] [tu:; tə] [ˌtu:'tu:] [ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
Stir in 1 to 2 tbsp .
搅拌 在 1 到 2 汤匙 .

拌入 1 至 2 汤匙。

[hɑ:t] ['wɔ:tər] [ʌn'tɪl] ['aɪsɪŋ] [spredz] ['smu:ðli] .
hot water until icing spreads smoothly .
热的 水 直到 糖霜 传播 顺利 .

用热水冲洗，直到糖霜能均匀涂抹。

[ə'maʊnt] : ['aɪsɪŋ] [fɔ:r; fər] [ə'baʊt] - ['kʊkiz] .
amount : Icing for about 30 cookies .
数量 : 糖霜 为了 关于 - 曲奇饼 .

用量：约30块饼干的糖霜。

[tu:; tə] [gɪv] [aɪst] ['kʊkiz] [ə; eɪ] [prə'feʃən(ə)l] [er] :
to give iced cookies a professional air :
到 给 冰镇 曲奇饼 一个 专业的 空气 :

让冰霜饼干看起来更专业：

[pleɪs] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['aɪsɪŋ] ([wʌn] [ti:'ɛs'pi:] .) [ɑ:n] ['sentər] [ʌv; əv] [i:tʃ] .
Place the same amount of icing (1 tsp .) on center of each .
地方 这 相同的 数量 的 糖霜 (1 茶匙 .) 在 中心 的 每个 .

在每个蛋糕中心放上等量的糖霜（1茶匙）。

[ðen] , [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['spætʃələ] , [spred] [ðə; ði] ['aɪsɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['sɜ:rkjələr] ['moʊʃ(ə)n] [ɪn] ['prɪti] [swɜ:rlz] .
Then , with a spatula , spread the icing with circular motion in pretty swirls .
然后 , 和 一个 抹刀 , 传播 这 糖霜 和 圆 运动 在 漂亮的 漩涡 .

然后，用抹刀以画圈的方式将糖霜涂抹成漂亮的漩涡状。

['koʊkənʌt] [kri:m] [drɑ:ps]
COCONUT CREAM DROPS
椰子 奶油 滴

椰子奶油滴

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [mɪks]['ɪntuː][ðə; ði] [doʊ] [wʌn][kʌp] [mɔɪst] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt] .

Follow	recipe	above	—	except	mix	into	the	dough	1	cup	moist	shredded	coconut	.
跟随	食谱	多于	—	除了	混合	进入	这	面团	1	杯子	潮湿	碎	椰子	.

按照上面的食谱操作——只是在面团中加入 1 杯湿润的椰丝。

['tʃɔːklət] [kriːm] [drɑːps]

CHOCOLATE	CREAM	DROPS
巧克力	奶油	滴

巧克力奶油糖

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [stɜːr]['ɪntuː] ['ʃɔːrtnɪŋ] ['mɪkstʃər][ˌtuː'tuː][ˌɛs'kjuː] . [ˌʌn'swiːtnd]

Follow	recipe	above	—	except	stir	into	shortening	mixture	2	sq	.	unsweetened
跟随	食谱	多于	—	除了	搅拌	进入	缩短	混合物	2	平方	.	无糖

['tʃɔːklət] ([ˌtuː'tuː][ɑːz] .) , [meltid] .

chocolate	(	2	oz	.	)	,	melted	.
巧克力	(	2	盎司	.	)	,	融化	.

按照上面的食谱操作——只是在起酥油混合物中加入 2 块无糖巧克力（2 盎司），融化。

[mɪks]['ɪntuː][ðə; ði] [doʊ] [wʌn][kʌp] [kʌt] - [ʌp] [nʌts] .

Mix	into	the	dough	1	cup	cut	-	up	nuts	.
混合	进入	这	面团	1	杯子	切	-	向上	坚果	.

将 1 杯切碎的坚果拌入面团中。

[frɔːst] [kuːld] ['kʊkiz] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] [wɪð; wɪθ]

Frost	cooled	cookies	if	desired	with
霜	冷却	曲奇饼	如果	想要的	和

如果需要，可以在冷却后的饼干上涂抹糖霜。

['tʃɔːklət] ['aɪsɪŋ]

CHOCOLATE	ICING
巧克力	糖霜

巧克力糖霜

[melt] [tə'geðər] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Melt	together	over	hot	water	1	tbsp	.
熔化	一起	超过	热的	水	1	汤匙	.

将 1 汤匙盐隔水融化。

['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][ˌɛs'kjuː] . [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] ([wʌn][ɑːz] .) .

butter	and	1	sq	.	unsweetened	chocolate	(	1	oz	.	)	.
黄油	和	1	平方	.	无糖	巧克力	(	1	盎司	.	)	.

黄油和 1 块无糖巧克力（1 盎司）。

[stɜːr][ɪn][θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Stir	in	3	tbsp	.
搅拌	在	3	汤匙	.

拌入 3 汤匙。

[tɑːp][mɪlk][ænd; ənd] 1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .

top	milk	and	1½	cups	sifted	confectioners	'	sugar	.
顶部	牛奶	和	1½	杯子	筛过的	糖果商	-	糖	.

上层牛奶和 1.5 杯过筛的糖粉。

[θɪn] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [tuː; tə] [meɪk] ['glɑːsi] [ænd; ənd] ['iːzi] [tuː; tə] [spred] .

Thin	with	cream	to	make	glossy	and	easy	to	spread	.
薄的	和	奶油	到	制作	光滑	和	简单的	到	传播	.

用奶油稀释，使其光滑且易于涂抹。

[ə'maʊnt] : ['aɪsɪŋ][fɔːr; fər][ə'baʊt] - ['kʊkiz] .

amount	:	Icing	for	about	30	cookies	.
数量	:	糖霜	为了	关于	-	曲奇饼	.

用量：约30块饼干的糖霜。

[fruːt] - [ænd; ənd] - [nʌt] [drɑːps]
FRUIT - AND - NUT DROPS
水果 - 和 - 坚果 滴

水果坚果糖

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [sɪft][wɪð; wɪθ][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [wʌn][tiː'ɛs'piː] .
Follow recipe above — except sift with dry ingredients 1 tsp .
跟随 食谱 多于 — 除了 筛 和 干燥 原料 1 茶匙 .

按照上面的食谱操作——除了将干料过筛 1 茶匙。

['sɪnəmən] , ½ [tiː'ɛs'piː] .
cinnamon , ½ tsp .
肉桂 , ½ 茶匙 .

肉桂粉，½ 茶匙

[kloʊvz] , ¼ [tiː'ɛs'piː] .
cloves , ¼ tsp .
丁香 , ¼ 茶匙 .

丁香，¼茶匙。

['nʌtmeg] .
nutmeg .
肉豆蔻 .

肉豆蔻。

[mɪks]['ɪntuː][ðə; ði] [doʊ] [wʌn][kʌp] [kʌt] - [ʌp] [deɪts] ([ɔːr]['reɪzɪnz]) [ænd; ənd][wʌn][kʌp] [kʌt] - [ʌp] [nʌts] .
Mix into the dough 1 cup cut - up dates (or raisins) and 1 cup cut - up nuts .
混合 进入 这 面团 1 杯子 切 - 向上 日期 (或者 葡萄干) 和 1 杯子 切 - 向上 坚果 .

将 1 杯切碎的枣（或葡萄干）和 1 杯切碎的坚果拌入面团中。

[noʊt] : [ðə; ði]['spaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi][ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd] . [-]
note : The spices may be omitted . [19]
笔记 : 这 香料 可能 是 省略 . [-]

注：香料可以省略。[19]

[mə'læsɪz] - [en] - [spaɪs] , [maɪ] [haʊ] [naɪs] !
Molasses ' n ' spice , my how nice !
糖蜜 - n - 香料 , 我的 如何 好的 !

糖蜜和香料，真是太棒了！

★ ['dʒɪndʒər] [kriːmz] ['flʌfi] ['dʒɪndʒər] [keɪks] . . . ['tɑːpt] [wɪð; wɪθ] ['kriːmi] [waɪt] ['aɪsɪŋ] .
★ GINGER CREAMS Fluffy ginger cakes . . . topped with creamy white icing .
★ 姜 乳霜 蓬松的 姜 蛋糕 . . . 顶峰 和 奶油状 白色的 糖霜 .

★ 姜味奶油蛋糕 蓬松的姜味蛋糕……上面覆盖着奶油般的白色糖霜。

[ðeɪ] [brɪŋ] ['meməriz] [ʌv; əv][ə; eɪ]['riːəl][fɑːrm][hoʊm] [nɪr] [ˌoʊwə'tɑːnə] , [ˌmɪnɪ'soʊtə] ,
They bring memories of a real farm home near Owatonna , Minnesota ,
他们 带来 回忆 的 一个 真实的 农场 家 靠近 奥瓦托纳 , 明尼苏达州 ,

它们唤起了人们对明尼苏达州奥瓦托纳附近一个真正的农舍的回忆。

[wer] ['tʃɪldrən] ['truːpt] [tuː; tə][ðə; ði] ['kʊki] [dʒɑːr]['æftər] [tʃɔːrz] [wɜːr; wər] [dʌn] .
where children trooped to the cooky jar after chores were done .
在哪里 孩子们 成群结队 到 这 饼干 罐 后 家务 是 完毕 .

孩子们做完家务后，就蜂拥到饼干罐旁。

['mildrid] ['benɪt] ([naʊ]['mɪsɪz] . ['æksl] ['ændərsn]) , [huː] [wʌz; wəz] ['ɑːnərd] [wʌn] [jɪr] [æz; əz]
Mildred Bennett (now Mrs . Axel Anderson) , who was honored one year as
米尔德里德 贝内特 (现在 太太 . 阿克塞尔 安德森) , WHO 曾是 荣幸 一 年 作为
['næʃ(ə)nəl][fɔːr] - [eɪtʃ][gɜːrl] ,
national 4 - H girl ,
国家的 4 - H 女孩 ,

米尔德里德·贝内特（现为阿克塞尔·安德森夫人），曾被授予全国4-H女孩称号一年，

[brɔːt] [ˌjuː ˈes] [ðɪs] [ˈresəpi] [wen] [ʃiː; ʃi][wʌz; wəz][ə; eɪ][ˈembər][ʌv; əv][ˈaʊər; ɑːr][stɑːf] .

brought	**us**	**this**	**recipe**	**when**	**she**	**was**	**a**	**member**	**of**	**our**	**staff**	**.**
带来	我们	这	食谱	什么时候	她	曾是	一个	成员	的	我们的	职员	.

她还是我们员工的时候就给我们带来了这个食谱。

[mɪks] [təˈgeðər] [ˈθɜːrəli] . . .

Mix	**together**	**thoroughly**	**.**	**.**	**.**
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

¼ [kʌp] [sɔːft] [ˈʃɔːrtnɪŋ]

¼	**cup**	**soft**	**shortening**
¼	杯子	柔软的	缩短

¼ 杯软化起酥油

½ [kʌp] [ˈʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

[wʌn] [smɔːl] [eg]

1	**small**	**egg**
1	小的	蛋

1个小鸡蛋

½ [kʌp] [məˈlæsɪz]

½	**cup**	**molasses**
½	杯子	糖蜜

半杯糖蜜

[stɜːr][ɪn] . . .

Stir	**in**	**.**	**.**	**.**
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

1 茶匙

[ˈsoʊdə] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn] ½ [kʌp][hɑːt][ˈwɔːtər]

soda	**dissolved**	**in**	**½**	**cup**	**hot**	**water**
苏打	溶解	在	½	杯子	热的	水

苏打水溶于半杯热水中

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**.**	**.**	**.**
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [goʊld] [ˈmed(ə)l][ˈflaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
2	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

2 杯过筛的金牌面粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['dʒɪndʒər]
ginger
姜

姜

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kloʊvz]
cloves
丁香

丁香

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill **dough** **.**
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[drɑːp] ['raʊndɪd] ['tiːspuːn,fʊl] [ə'baʊt] [ˌtuːˈtuː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **rounded** **teaspoonfuls** **about** **2** **'** **apart** **on** **lightly** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 圆润 茶匙 关于 2 - 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面糊用圆勺舀成小份，间隔约 2 英寸放在涂了少许油的烤盘上。

[beɪk] [ʌnˈtɪl] [set] . . . [dʒʌst] [ʌnˈtɪl] , [wen] [tʌtʃt] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['fɪŋgər] , ['ɔːlmoʊst] [noʊ] [ɪmˈprɪnt]
Bake **until** **set** **.** **.** **.** **just** **until** **,** **when** **touched** **lightly** **with** **finger** **,** **almost** **no** **imprint**
烤 直到 放 . . . 只是 直到 , 什么时候 感动 轻轻 和 手指 , 几乎 不 印记
[rɪˈmeɪnz] .
remains **.**
遗迹 .

烤至凝固……只需烤至用手指轻轻触碰时，几乎不留痕迹即可。

[waɪl] ['slaɪtli] [wɔːrm] , [frɔːst] [wɪð; wɪθ] [kwɪk] [kriːm] ['aɪsɪŋ] ([bɪˈloʊ] .)
While **slightly** **warm** **,** **frost** **with** **Quick** **Cream** **Icing** **(** **below** **.** **)**
尽管 轻微地 温暖的 , 霜 和 快的 奶油 糖霜 (以下 .)

趁热（见下文），涂上速成奶油糖霜。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	400°	(	mod	.	hot	oven	)	.
温度	:	400°	(	模组	.	热的	烤箱	)	.

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] ['sɛvən][tuː; tə][eɪt][mɪn] .

time	:	Bake	7	to	8	min	.
时间	:	烤	7	到	8	最小	.

时间：烘烤 7 至 8 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt][fɔːr][dɑːz] .

amount	:	About	4	doz	.
数量	:	关于	4	打	.

数量：约 4 打。

[ˌtuː'tuː] - ['kʊkiz] .

2	'	cookies	.
2	-	曲奇饼	.

2英寸饼干。

[kwɪk] [kriːm] ['aɪsɪŋ]

QUICK	CREAM	ICING
快的	奶油	糖霜

快速奶油糖霜

[dɪ'lɪʃəs] , ['kriːmi] - ['teɪstɪŋ] ['tɑːpɪŋ] . . . [aɪ'diːəl][fɔːr; fər]['dʒɪndʒər] [kriːmz] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['festɪv]

Delicious	,	creamy	-	tasting	topping	.	.	.	ideal	for	Ginger	Creams	and	other	festive
可口的	,	奶油状	-	品尝	配料	.	.	.	理想的	为了	姜	乳霜	和	其他	节日

['kʊkiz] .

cookies	.
曲奇饼	.

美味香滑的浇头……是姜味奶油饼干和其他节日饼干的理想之选。

[blend] [tə'geðər] ¾ [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] , ¼ [tiː'ɛs'piː] .

Blend	together	¾	cup	sifted	confectioners	'	sugar	,	¼	tsp	.
混合	一起	¾	杯子	筛过的	糖果商	-	糖	,	¼	茶匙	.

将 ¾ 杯过筛的糖粉、¼ 茶匙混合在一起。

[və'nɪlə] , [ænd; ənd] [kriːm] [tuː; tə] [meɪk] ['iːzi] [tuː; tə] [spred] ([ə'baʊt][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .) .

vanilla	,	and	cream	to	make	easy	to	spread	(	about	1	tbsp	.	)	.
香草	,	和	奶油	到	制作	简单的	到	传播	(	关于	1	汤匙	.	)	.

加入香草精和奶油，使其易于涂抹（约 1 汤匙）。

['oʊtmiːl] [drɑːp] ['kʊkiz]

OATMEAL	DROP	COOKIES
麦片	降低	曲奇饼

燕麦小饼干

['tʃuːi] . . . [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][hɪnt][ʌv; əv] [mə'læsɪz] .

Chewy	.	.	.	with	a	hint	of	molasses	.
耐嚼的	.	.	.	和	一个	暗示	的	糖蜜	.

有嚼劲……略带糖蜜味。

[wiː; wi] [kri'eɪtɪd] [ðɪs] ['resəpi][ɪn]['aʊər; ɑːr][test] ['kɪtʃɪn] [fɔːr; fər][ðə; ði]['lɪt(ə)l] ['dɔːtər] [ʌv; əv][ə; eɪ]

We	created	this	recipe	in	our	test	kitchen	for	the	little	daughter	of	a
我们	创建	这	食谱	在	我们的	测试	厨房	为了	这	小的	女儿	的	一个

['feɪməs] ['æktrəs] ,

famous	actress	,
著名的	演员	,

这道菜谱是我们专门为一位著名女演员的小女儿在我们的测试厨房里研发的。

[ænd; ənd][fɔːr; fər][ɔːl]['lɪt(ə)l] ['tʃɪldrən] .

and	**for**	**all**	**little**	**children**	**.**
和	为了	全部	小的	孩子们	.

也适用于所有小孩子。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	**together**	**thoroughly**	**.**	**.**	**.**
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**soft**	**shortening**
½	杯子	柔软的	缩短

半杯软化起酥油

1¼ [kʌps] ['ʃʊgər]

1¼	**cups**	**sugar**
1¼	杯子	糖

1¼ 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[sɪks][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

6	**tbsp**	**.**
6	汤匙	.

汤匙

[mə'læsɪz]

molasses
糖蜜

糖蜜

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**.**	**.**	**.**
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

1¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]

1¾	**cups**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
1¾	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

1¾ 杯过筛的金牌面粉

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir **in** **.** **.** **.**
搅拌 在 . . .

搅拌.....

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [roʊld] [oʊts]
2 **cups** **rolled** **oats**
2 杯子 滚动 燕麦

2 杯燕麦片

½ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [nʌts]
½ **cup** **cut** **-** **up** **nuts**
½ 杯子 切 - 向上 坚果

半杯切碎的坚果

[wʌn] [kʌp] [kʌt] - [ʌp] ['reɪzɪnz]
1 **cup** **cut** **-** **up** **raisins**
1 杯子 切 - 向上 葡萄干

杯切碎的葡萄干

[drɑːp] ['raʊndɪd] ['tiːspuːn,fʊl] [ə'baʊt] [ˌtuːˈtuː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **rounded** **teaspoonfuls** **about** **2** **'** **apart** **on** **lightly** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 圆润 茶匙 关于 2 - 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面糊用圆勺舀成小份，间隔约 2 英寸放在涂了少许油的烤盘上。

[beɪk] [ʌnˈtɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake **until** **lightly** **browned** **.**
烤 直到 轻轻 棕色 .

烤至表面呈浅棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature **:** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **oven** **)** **.**
温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .
time **:** **Bake** **8** **to** **10** **min** **.**
时间 : 烤 8 到 - 最小 .

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [faɪv][dɑːz] .
amount **:** **About** **5** **doz** **.**
数量 : 关于 5 打 .

数量：约 5 打。

2½ - ['kʊkiz] .
2½ **'** **cookies** **.**
2½ - 曲奇饼 .

2½英寸的饼干。

★ ['mʌŋki] - [feɪst] ['kʊkiz]
★ **MONKEY - FACED COOKIES**
★ 猴 - 面对 曲奇饼

★ 猴脸饼干

[juːl] [biː; bi] [ə'mjuːzd] [baɪ] [ðə; ði] [droʊl] ['feɪsɪz] .
You'll be amused by the droll faces .
你会 是 觉得好笑 经过 这 滑稽 面孔 .

你会被这些滑稽的表情逗乐的。

[ɪn] [æn; ən] [æn'tiːk] [ʃɑːp] , ['peɪstɪd] [ɑːn] [ðə; ði] ['ʌndər] [saɪd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [drɔːr] [ɪn] [æn; ən] [oʊld] ['teɪbl] ,
In an antique shop , pasted on the under side of a drawer in an old table ,
在 一个 古董 店铺 , 粘贴 在 这 在下面 边 的 一个 抽屉 在 一个 老的 桌子 ,

在一家古董店里，贴在一张旧桌子抽屉的底部，

[ə; eɪ] ['reɪdioʊ] [frend] [ʌv; əv] ['fʌltənˌvɪl] , [nuː] [jɔːk] , [dɪ'skʌvərd] [ðɪs] ['resəpi] ['rɪt(ə)n] [ɪn] ['feɪdɪd] [ɪŋk]
a radio friend of Fultonville , New York , discovered this recipe written in faded ink
一个 收音机 朋友 的 富尔顿维尔 , 新的 约克 , 发现 这 食谱 书面 在 褪色 墨水
[ɪn] [oʊld] - ['fæʃnd] [skrɪpt] :
in old - fashioned script :
在 老的 - 造型 脚本 :

一位住在纽约州富尔顿维尔的电台朋友发现了这份用褪色的墨水以老式字体写成的食谱：

“ [fɔːr; fər] ['elsə] .
“ for Elsa .
“ 为了 艾莎 .

“为了艾尔莎。”

” [mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
” Mix together thoroughly . . .
” 混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup soft shortening
½ 杯子 柔软的 缩短

半杯软化起酥油

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 cup brown sugar
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
½ cup molasses
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

[stɜːr] [ɪn] . . .
Stir in . . .
搅拌 在 . . .

搅拌.....

½ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr] ['bʌtərmɪlk]
½ cup sour milk or buttermilk
½ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

半杯酸奶或酪乳

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['vɪnɪgər]
vinegar
醋

醋

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜ:r][ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **.** **.** **.**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
2½ **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
2½ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2½ 杯过筛的金牌面粉

[wʌn][ti:'ɛs'pi:] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [ti:'ɛs'pi:] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

½ [ti:'ɛs'pi:] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['dʒɪndʒər]
ginger
姜

姜

½ [ti:'ɛs'pi:] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[drɑ:p] ['raʊndɪd] ['ti:spu:n,fʊl] [ə'baʊt] 2½ - [ə'pɑ:rt][ɑ:n] ['laɪtli] [gri:st] ['beɪkɪŋ] [ʃi:t] .
Drop **rounded** **teaspoonfuls** **about** **2½** **'** **apart** **on** **lightly** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 圆润 茶匙 关于 2½ - 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面糊用圆勺舀成小份，间隔约 2½ 英寸放在涂了少许油的烤盘上。

[pleɪs] [θri:]['reɪzɪnz][ɑ:n] [i:tʃ] [fɔ:r; fər] [aɪz] [ænd; ənd] [maʊθ] .
Place **3** **raisins** **on** **each** **for** **eyes** **and** **mouth** **.**
地方 3 葡萄干 在 每个 为了 眼睛 和 嘴 .

在每个图案上放3颗葡萄干做眼睛和嘴巴。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [set] .
Bake until set .
烤 直到 放 .

烤至凝固。

[ðə; ði]['feɪsɪz] [teɪk] [ɑːn][droʊl] [ɪk'spreʃənz] [ɪn] ['beɪkɪŋ] .
The faces take on droll expressions in baking .
这 面孔 拿 在 滑稽 表达式 在 烘烤 .

烘焙时，人们的脸上会浮现出滑稽的表情。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature : 400° (mod . hot oven) .
温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 10 to 12 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt][fɔːr][dɑːz] .
amount : About 4 doz .
数量 : 关于 4 打 .

数量：约 4 打。

2½ - ['kʊkiz] . [-]
2½ ' cookies . [20]
2½ - 曲奇饼 . [-]

2½英寸饼干。[20]

['iːzi] [tuː; tə] “ ['dʒʌmb(ə)l][ʌp] ” [ɪn][ə; eɪ] ['hɜːri] !
Easy to “ jumble up ” in a hurry !
简单的 到 “ 杂乱 向上 ” 在 一个 匆忙 !

很容易在匆忙中“搞混”!

['ʃʊgər] ['dʒʌmbəlz] (['resəpi]) ['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] [keɪks] [ʌv; əv][oʊld] - [taɪm] ['gʊdnəs] .
SUGAR JUMBLES (Recipe) Little sugar cakes of old - time goodness .
糖 乱序 (食谱) 小的 糖 蛋糕 的 老的 - 时间 善良 .

糖霜小蛋糕（食谱）充满传统风味的小糖蛋糕。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([pɑːrt] ['bʌtər])
½ cup soft shortening (part butter)
½ 杯子 柔软的 缩短 (部分 黄油)

½ 杯软化起酥油（部分为黄油）

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜ:r][ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **.** **.** **.**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入……

1⅛ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
1⅛ **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
1⅛ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

1⅛ 杯过筛的金牌面粉

¼ [ti:'ɛs'pi:] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [ti:'ɛs'pi:] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

[drɑ:p] ['raʊndɪd] ['ti:spu:n,fʊl] [ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] - [ə'pɑ:rt][ɑ:n] ['laɪtli] [gri:st] ['beɪkɪŋ] [ʃi:t] .
Drop **rounded** **teaspoonfuls** **about** **2** **'** **apart** **on** **lightly** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 圆润 茶匙 关于 2 - 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面糊用圆勺舀成小份，间隔约 2 英寸放在涂了少许油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] . . . ['kʊkiz] [ʃʊd; ʃəd] [stɪl] [bi:; bi][sɔ:ft] .
Bake **until** **delicately** **browned** **.** **.** **.** **cookies** **should** **still** **be** **soft** **.**
烤 直到 轻柔地 棕色 . . . 曲奇饼 应该 仍然 是 柔软的 .

烤至表面呈浅棕色……饼干应该仍然柔软。

[ku:l] ['slaɪtli] . . . [ðen] [rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] ['beɪkɪŋ] [ʃi:t] .
Cool **slightly** **.** **.** **.** **then** **remove** **from** **baking** **sheet** **.**
凉爽的 轻微地 . . . 然后 消除 从 烘烤 床单 .

稍微冷却后……从烤盘上取下。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375° ([kwɪk] [mɑ:d] .
temperature **:** **375°** **(** **quick** **mod** **.**
温度 : 375° (快的 模组 .

温度：375°（快速修改）

['ʌv(ə)n]) .
oven **)** **.**
烤箱) .

烤箱)。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tu:; tə] - [mɪn] .
time **:** **Bake** **8** **to** **10** **min** **.**
时间 : 烤 8 到 - 最小 .

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[əˈmaʊnt] : [əˈbaʊt] [θriː] [dɑːz] .
amount : **About** **3** **doz** .
数量 : 关于 3 打 .

数量：约3打。

[ˌtuːˈtuː] - [ˈkʊkiz] .
2 **'** **cookies** .
2 - 曲奇饼 .

2英寸饼干。

[ˈkoʊkənʌt] [ˈdʒʌmbəlz]
COCONUT **JUMBLES**
椰子 乱序

椰子果冻

[ˈfɑːloʊ] [ˈresəpi] [əˈbʌv] — [ænd; ənd] [mɪks] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [doʊ] [wʌn] [kʌp] [mɔɪst] [ˈʃrɛdəd, ˈʃrɛdɪd] [ˈkoʊkənʌt] .
Follow **recipe** **above** **—** **and** **mix** **into** **the** **dough** **1** **cup** **moist** **shredded** **coconut** **.**
跟随 食谱 多于 — 和 混合 进入 这 面团 1 杯子 潮湿 碎 椰子 .

按照上面的食谱——并将 1 杯湿润的椰丝拌入面团中。

★ [ˈtʃɔːklət] [tʃɪp] [ˈkʊkiz]
★ **CHOCOLATE** **CHIP** **COOKIES**
★ 巧克力 芯片 曲奇饼

★ 巧克力曲奇

[ðə; ði] [ˈglæmərəs] [toʊl] [haʊs] [ˈkʊkiz] . . . [fɜːrst] [ˌɪntrəˈduːst] [tuː; tə] [əˈmerɪkən] [ˈhoʊmmeɪkər] [ɪn] -
The **glamorous** **Toll** **House** **cookies** **.** **.** **.** **first** **introduced** **to** **American** **homemakers** **in** **1939**
这 魅力四射 收费 房子 曲奇饼 . . . 第一的 介绍 到 美国人 家庭主妇 在 -
[θruː] [maɪ] [ˈsɪriːz] [ʌv; əv] [ˈreɪdioʊ] [tɔːks] [ɑːn] “ [ˈfeɪməs] [fuːdz] [frʌm; frəm] [ˈfeɪməs] [ˈiːtɪŋ] [ˈpleɪsɪz] .
through **my** **series** **of** **radio** **talks** **on** **“** **Famous** **Foods** **from** **Famous** **Eating** **Places** **.**
通过 我的 系列 的 收音机 会谈 在 “ 著名的 食物 从 著名的 吃 地点 .

魅力四射的 Toll House 饼干……于 1939 年通过我关于“著名餐厅的著名美食”的系列广播讲座首次介绍给美国家庭主妇。

” [ˈfɑːloʊ] [ˈresəpi] [əˈbʌv] — [ɪkˈsept] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ½ [kʌp] [ˈʃʊgər] [juːz] ¾ [kʌp] ([hæf] [braʊn] , [hæf]
” **Follow** **recipe** **above** **—** **except** **in** **place** **of** **½** **cup** **sugar** **use** **¾** **cup** **(** **half** **brown** **,** **half**
” 跟随 食谱 多于 — 除了 在 地方 的 ½ 杯子 糖 使用 ¾ 杯子 (一半 棕色的 , 一半
[waɪt]) .
white **)** **.**
白色的) .

”按照上面的食谱操作——只是将 ½ 杯糖换成 ¾ 杯（一半红糖，一半白糖）。

[ðen] [mɪks] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [doʊ] ½ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [nʌts] [ænd; ənd] [wʌn] [ˈsɛvən] - [ɑːz] . [ˈpækɪdʒ]
Then **mix** **into** **the** **dough** **½** **cup** **cut** **-** **up** **nuts** **and** **one** **7** **-** **oz** **.** **package**
然后 混合 进入 这 面团 ½ 杯子 切 - 向上 坚果 和 一 7 - 盎司 . 包裹
[ˈtʃɔːklət] [ˈpiːsɪz] ([əˈbaʊt] 1¼ [kʌps]) .
chocolate **pieces** **(** **about** **1¼** **cups** **)** **.**
巧克力 件 (关于 1¼ 杯子) .

然后将 ½ 杯切碎的坚果和一包 7 盎司的巧克力块（约 1¼ 杯）混合到面团中。

[ˈɔrɪndʒ] - [ˈtʃɔːklət] [tʃɪp] [ˈkʊkiz]
ORANGE **-** **CHOCOLATE** **CHIP** **COOKIES**
橙子 - 巧克力 芯片 曲奇饼

橙味巧克力曲奇

[ˈfɑːloʊ] [ˈresəpi] [fɔːr; fər] [ˈtʃɔːklət] [tʃɪp] [ˈkʊkiz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [tiːˈɛsˈpiː] .
Follow **recipe** **for** **Chocolate** **Chip** **cookies** **and** **add** **1** **tsp** **.**
跟随 食谱 为了 巧克力 芯片 曲奇饼 和 添加 1 茶匙 .

按照巧克力曲奇的配方，加入 1 茶匙。

[ˈgreɪtɪd] [ˈɔrɪndʒ] [raɪnd] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [ˈmɪkstʃər] .
grated **orange** **rind** **to** **the** **shortening** **mixture** **.**
磨碎的 橙子 果皮 到 这 缩短 混合物 .

将磨碎的橙皮加入起酥油混合物中。

[θriː] - [ɪn] - [wʌn]['dʒʌmbəlz]
3 - **IN** - **1** **JUMBLES**
3 - 在 - 1 乱序

三合一跳跃

['tʃoʊkoʊ] - [nʌt] . . . ['koʊˌkoʊ] - [nʌt] . . . [deɪt] - [nʌt] .
Choco - **nut** . . . **coco** - **nut** . . . **date** - **nut** .
巧克力 - 坚果 . . . 椰子 - 坚果 . . . 日期 - 坚果 .

巧克力坚果……椰子……枣坚果。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][dɪ'vaɪd] [doʊ] ['ɪntuː] [θriː] [pɑːrts] .
Follow **recipe** **above** **—** **and** **divide** **dough** **into** **three** **parts** .
跟随 食谱 多于 — 和 划分 面团 进入 三 部分 .

按照上面的食谱——将面团分成三份。

['tʃoʊkoʊ] - [nʌt] : [tuː; tə][wʌn][pɑːrt] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ [ˌɛs'kjuː] . [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] (½ [ɑːz] .) ,
Choco - **Nut** : **To** **one** **part** , **add** **½** **sq** . **unsweetened** **chocolate** **(** **½** **oz** **.** **)** **,**
巧克力 - 坚果 : 到 一 部分 , 添加 ½ 平方 . 无糖 巧克力 (½ 盎司 .) ,
[meltid] ,
melted **,**
融化 ,

巧克力坚果：取一份，加入半块（半盎司）融化的无糖巧克力，

[ænd; ənd][drɑːp] [hoʊl] ['nʌtˌmit] (½ [kʌp]) ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] . . . ['koʊtɪŋ] [iːtʃ] ['θɜːrəli] .
and **drop** **whole** **nutmeats** **(** **½** **cup** **)** **into** **it** **.** **.** **.** **coating** **each** **thoroughly** **.**
和 降低 所有的 坚果 (½ 杯子) 进入 它 . . . 涂层 每个 彻底 .

将整颗坚果（½ 杯）放入其中……使每颗坚果都充分裹上坚果酱。

['koʊˌkoʊ] - [nʌt] : [tuː; tə] [ə'nʌðər] [pɑːrt] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] [mɔɪst] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt] .
Coco - **Nut** : **To** **another** **part** **,** **add** **½** **cup** **moist** **shredded** **coconut** **.**
可可 - 坚果 : 到 其他 部分 , 添加 ½ 杯子 潮湿 碎 椰子 .

椰子：在另一部分中加入 ½ 杯湿润的椰丝。

[deɪt] - [nʌt] : [liːv] [θɜːrd][pɑːrt][pleɪn] . . . [ænd; ənd][drɑːp][nʌt] - [stʌft] [deɪts] (-) ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] . .
Date - **Nut** : **Leave** **third** **part** **plain** **.** **.** **.** **and** **drop** **nut** - **stuffed** **dates** **(** **14** **)** **into** **it** **.** **.**
日期 - 坚果 : 离开 第三 部分 清楚的 . . . 和 降低 坚果 - 填充 日期 (-) 进入 它 . .
. ['koʊtɪŋ] [iːtʃ] ['θɜːrəli] .
. **coating** **each** **thoroughly** **.**
. 涂层 每个 彻底 .

枣仁馅：三分之一保持原味……然后放入 14 颗枣仁馅枣……将每颗枣仁充分裹上坚果。

[iːtʃ] ['koʊtɪd] [deɪt] [ænd; ənd] [iːtʃ] ['koʊtɪd] [nʌt] [meɪks] [ə; eɪ] ['kʊki] .
Each **coated** **date** **and** **each** **coated** **nut** **makes** **a** **cooky** **.**
每个 涂层 日期 和 每个 涂层 坚果 制作 一个 饼干 .

每一颗裹上糖衣的枣子和每一颗裹上糖衣的坚果都可以做成一块饼干。

[gleɪzd] ['ɔrɪndʒ] ['dʒʌmbəlz]
GLAZED **ORANGE** **JUMBLES**
釉面 橙子 乱序

糖渍橙子软糖

['dʌb(ə)l] - ['ɔrɪndʒ] ['fleɪvər] . . . .
Double - **orange** **flavor** **.** **.** **.** **.**
双倍的 - 橙子 味道 . . . .

双橙口味……

[ʃʊr] [tuː; tə][wɪn]['feɪvər] .
Sure **to** **win** **favor** **.**
当然 到 赢 偏爱 .

肯定会赢得好感。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [mɪks]['ɪntuː] [doʊ] 1½ [tiː'ɛs'piː] .

Follow	**recipe**	**above**	**—**	**mix**	**into**	**dough**	**1½**	**tsp**	**.**
跟随	食谱	多于	—	混合	进入	面团	1½	茶匙	.

按照上面的食谱——将 1½ 茶匙混合到面团中。

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd][ænd; ənd] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [wʌn][kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] .

grated	**orange**	**rind**	**and**	**,**	**if**	**desired**	**,**	**1**	**cup**	**chopped**	**nuts**	**.**
磨碎的	橙子	果皮	和	,	如果	想要的	,	1	杯子	切碎	坚果	.

磨碎的橙皮，如果需要，可加入 1 杯切碎的坚果。

[beɪk] .

Bake	**.**
烤	.

烤。

[waɪl] [hɑːt] , [dɪp][tɑːps][ʌv; əv] ['kʊkiz] [ɪn] ['ɔrɪndʒ] [gleɪz] (⅓ [kʌp] ['ʃʊgər] , [θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

While	**hot**	**,**	**dip**	**tops**	**of**	**cookies**	**in**	**orange**	**glaze**	**(**	**⅓**	**cup**	**sugar**	**,**	**3**	**tbsp**	**.**
尽管	热的	,	蘸	最高额	的	曲奇饼	在	橙子	釉	(	⅓	杯子	糖	,	3	汤匙	.

趁热将饼干顶部蘸上橙子糖霜（⅓ 杯糖，3 汤匙）。

['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] , [wʌn][tiː'ɛs'piː] .

orange	**juice**	**,**	**1**	**tsp**	**.**
橙子	汁	,	1	茶匙	.

橙汁，1茶匙。

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] . . . ['hiːtɪd] [tə'geðər]) .

grated	**orange**	**rind**	**.**	**.**	**.**	**heated**	**together**	**)**	**.**
磨碎的	橙子	果皮	.	.	.	加热	一起	)	.

磨碎的橙皮……一起加热）。

[brə'zɪl] [ɔːr] [pɪ'kɑːn] ['dʒʌmbəlz]

BRAZIL	**OR**	**PECAN**	**JUMBLES**
巴西	或者	胡桃	乱序

巴西坚果或山核桃什锦

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði] [doʊ] [ˌtuː'tuː][kʌps] [kʌt] - [ʌp][brə'zɪl][ɔːr] ['ʌðər] [nʌts] .

Follow	**recipe**	**above**	**—**	**and**	**stir**	**into**	**the**	**dough**	**2**	**cups**	**cut**	**-**	**up**	**Brazil**	**or**	**other**	**nuts**	**.**
跟随	食谱	多于	—	和	搅拌	进入	这	面团	2	杯子	切	-	向上	巴西	或者	其他	坚果	.

按照上面的食谱——并将 2 杯切碎的巴西坚果或其他坚果拌入面团中。

[oʊld] - [taɪm] ['sɪnəmən] ['dʒʌmbəlz]

OLD	**-**	**TIME**	**CINNAMON**	**JUMBLES**
老的	-	时间	肉桂	乱序

老式肉桂卷

[meɪd] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərmɪlk] . . . [sɔːft][ænd; ənd] [keɪk] - [laɪk] .

Made	**with**	**buttermilk**	**.**	**.**	**.**	**soft**	**and**	**cake**	**-**	**like**	**.**
制成	和	酪乳	.	.	.	柔软的	和	蛋糕	-	喜欢	.

用酪乳制成……口感柔软，像蛋糕一样。

“ [soʊ] ['iːzi] . . .

“	**So**	**easy**	**.**	**.**	**.**
“	所以	简单的	.	.	.

"太容易了……"

[ðæt] ['meɪkɪŋ] [ðem; ðəm][ɪz][ə; eɪ] [θrɪl] [fɔːr; fər][ðə; ði]['gɝːlz][ɪn][ðə; ði] [hoʊm] [ˌiːkə'nɑːmɪks] ['klæsɪz] [iːtʃ]
that making them is a thrill for the girls in the Home Economics classes each
那 制作 他们 是 一个 刺激 为了 这 女孩们 在 这 家 经济学 课程 每个
[jɪr] ,
year ,
年 ,

每年，制作这些小玩意儿都让家政课上的女生们兴奋不已。

" [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [mɪs] ['serə] [em] . [naɪt] [ʌv; əv]['bʌfəloʊ] , [nuː] [jɔːk] .
" according to Miss Sarah M . Knight of Buffalo , New York .
" 根据 到 错过 莎拉 M . 骑士 的 水牛 , 新的 约克 .

据纽约州布法罗市的莎拉·M·奈特小姐说。

[ænd; ənd]['iːv(ə)n][hɜːr; hər]['lɪt(ə)l][sɪksθ] - ['greɪdɝz] [rɪ'pɔːrt] ['meɪkɪŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [greɪt] [sək'ses] [ɪn]
And even her little sixth - graders report making them with great success in
和 甚至 她 小的 第六 - 评分员 报告 制作 他们 和 伟大的 成功 在
[ðer; ðər] [oʊn] ['hoʊmz] !
their own homes !
他们的 自己的 房屋 !

甚至她六年级的小学生们也表示，他们在自己家里制作这些甜点也非常成功！

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([pɑːrt] ['bʌtər])
½ cup soft shortening (part butter)
½ 杯子 柔软的 缩短 (部分 黄油)

½ 杯软化起酥油（部分为黄油）

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

1 杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir in . . .
搅拌 在 . . .

搅拌.....

¾ [kʌp] ['bʌtərmɪlk]
¾ cup buttermilk
¾ 杯子 酪乳

¾ 杯酪乳

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**.**	**.**	**.**
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入……

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
2	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

2 杯过筛的金牌面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[tʃɪl] [doʊ] .

Chill	**dough**	**.**
寒意	面团	.

将面团冷藏。

[drɑːp] ['raʊndɪd] ['tiːspuːn,fʊl] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Drop	**rounded**	**teaspoonfuls**	**about**	**2**	**'**	**apart**	**on**	**lightly**	**greased**	**baking**	**sheet**	**.**
降低	圆润	茶匙	关于	2	-	除	在	轻轻	涂油	烘烤	床单	.

将面糊用圆勺舀成小份，间隔约 2 英寸放在涂了少许油的烤盘上。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv]['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] (¼ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn][tiː'ɛs'piː] .

Sprinkle	**with**	**mixture**	**of**	**sugar**	**and**	**cinnamon**	**(**	**¼**	**cup**	**sugar**	**and**	**1**	**tsp**	**.**
撒	和	混合物	的	糖	和	肉桂	(	¼	杯子	糖	和	1	茶匙	.

撒上糖和肉桂的混合物（¼ 杯糖和 1 茶匙肉桂粉）。

['sɪnəmən]) .

cinnamon	**)**	**.**
肉桂	)	.

肉桂）。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [set] [bʌt; bət] [nɑːt] [braʊn] .

Bake	**until**	**set**	**but**	**not**	**brown**	**.**
烤	直到	放	但	不是	棕色的	.

烤至凝固但不呈棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .

temperature	**:**	**400°**	**(**	**mod**	**.**	**hot**	**oven**	**)**	**.**
温度	:	400°	(	模组	.	热的	烤箱	)	.

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .

time	**:**	**Bake**	**8**	**to**	**10**	**min**	**.**
时间	:	烤	8	到	-	最小	.

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[əˈmaʊnt] : [əˈbaʊt] [fɔːr] [dɑːz] .
amount : **About** **4** **doz** .
数量 : 关于 4 打 .

数量：约 4 打。

[ˌtuːˈtuː] - [ˈkʊkiz] . [-]
2 **'** **cookies** **.** **[** **21** **]**
2 - 曲奇饼 . [-]

2英寸饼干。[21]

[ˈpɑːrti] [ˈspɛʃəltiːz] [ɪn] [ˈænsər] [tuː; tə] [riˈkwests] .
Party **specialties** **in** **answer** **to** **requests** **.**
派对 专业 在 回答 到 请求 .

应要求提供派对特色菜。

[ˈkoʊkənʌt] [ˌmækəˈruːn] ([ˈresəpi]) [mɔɪst] , [ˈtʃuːi] , [tʃɑːk] - [fʊl] [ʌv; əv] [ˈkoʊkənʌt] .
COCONUT **MACAROONS** **(** **Recipe** **)** **Moist** **,** **chewy** **,** **chock** **-** **full** **of** **coconut** **.**
椰子 马卡龙 (食谱) 潮湿 , 耐嚼的 , 冲击 - 满的 的 椰子 .

椰子马卡龙（食谱）湿润、有嚼劲，椰香浓郁。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [ˈflʌfi] ([ˈoʊnli] ½ [mɪn] .) . . .
Beat **until** **fluffy** **(** **only** **½** **min** **.** **)** **.** **.** **.**
打 直到 蓬松的 (仅有的 ½ 最小 .) . . .

打发至蓬松（只需半分钟）.....

½ [kʌp] [eg] [waɪts]
½ **cup** **egg** **whites**
½ 杯子 蛋 白人

半杯蛋白

[stɜːr] [ɪn] . . .
Stir **in** **.** **.** **.**
搅拌 在 . . .

搅拌.....

1¼ [kʌps] [ˈʃʊgər]
1¼ **cups** **sugar**
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[blend] [ɪn] . . .
Blend **in** **.** **.** **.**
混合 在 . . .

融入.....

2½ [kʌps] [mɔɪst] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt]
2½ cups moist shredded coconut
2½ 杯子 潮湿 碎 椰子

2.5 杯湿润的椰丝

[drɑːp] ['raʊndɪd] ['tiːspuːn,fʊl] [ˌtuː'tuː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] [ʌn'griːst] ['ræpɪŋ] ['peɪpər][ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop rounded teaspoonfuls 2 ' apart on ungreased wrapping paper on baking sheet .
降低 圆润 茶匙 2 - 除 在 未涂油的 包装 纸 在 烘烤 床单 .

将面糊用圆勺舀成小勺，间隔 2 英寸放在铺有未涂油包装纸的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [set] [ænd; ənd] ['delɪkətli] [braʊn] .
Bake until set and delicately browned .
烤 直到 放 和 轻柔地 棕色 .

烤至凝固并呈浅棕色。

(['ɪləstreɪtɪd] [də'rekʃ(ə)nz][æt; ət] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][peɪdʒ] [tel] [haʊ] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ˌmækə'ruːn] [frʌm; frəm]
(Illustrated directions at bottom of page tell how to remove macaroons from
(插图 方向 在 底部 的 页 告诉 如何 到 消除 马卡龙 从
['peɪpər] ['iːzəli] .)
paper easily .)
纸 容易地 .)

（页面底部的图示说明教您如何轻松地将马卡龙从纸上取下。）

[ðeɪ] [spred] ['dʊrɪŋ] ['beɪkɪŋ] ,
They spread during baking ,
他们 传播 期间 烘烤 ,

烘烤过程中会膨胀。

[soʊ] [wen] [ðeɪ] [kʌm] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n] [ʃeɪp] ['ɪntuː] [maʊndz] [baɪ] ['gæðərɪŋ] [ɪn]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][wɪð; wɪθ]
so when they come from oven shape into mounds by gathering in edges with
所以 什么时候 他们 来 从 烤箱 形状 进入 土堆 经过 采集 在 边缘 和
['fɪŋgərz] .
fingers .
手指 .

所以当它们从烤箱里拿出来时，用手指将边缘捏成小堆状。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 325° ([sloʊ] [mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .
temperature : 325° (slow mod . oven) .
温度 : 325° (慢的 模组 . 烤箱) .

温度：325°（慢速中型烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 15 to 18 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 15 至 18 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] 2½ [dɑːz] .
amount : About 2½ doz .
数量 : 关于 2½ 打 .

数量：约 2.5 打。

1½ - [ˌmækə'ruːn] .
1½ ' macaroons .
1½ - 马卡龙 .

1½英寸的马卡龙。

['tʃɔːklət] - ['koʊkənʌt] [ˌmækə'ruːn]
CHOCOLATE - COCONUT MACAROONS
巧克力 - 椰子 马卡龙

巧克力椰子马卡龙

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ˌɛs'kjuː] . [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] ([ˌtuː'tuː][ɑːz] .) ,

Follow	**recipe**	**above**	**—**	**and**	**add**	**2**	**sq**	**.**	**unsweetened**	**chocolate**	**(**	**2**	**oz**	**.**	**)**	**,**
跟随	食谱	多于	—	和	添加	2	平方	.	无糖	巧克力	(	2	盎司	.	)	,

[meltid] .

melted	**.**
融化	.

按照上面的食谱操作——然后加入 2 块（2 盎司）融化的无糖巧克力。

['tʃeri] - ['koʊkənʌt] [ˌmækə'ruːn]

CHERRY	**-**	**COCONUT**	**MACAROONS**
樱桃	-	椰子	马卡龙

樱桃椰子马卡龙

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['kændid] ['tʃeriːz] .

Follow	**recipe**	**above**	**—**	**and**	**add**	**½**	**cup**	**chopped**	**candied**	**cherries**	**.**
跟随	食谱	多于	—	和	添加	½	杯子	切碎	脯	樱桃	.

按照上面的食谱操作——并加入 ½ 杯切碎的蜜饯樱桃。

['ɑːmənd] [ˌmækə'ruːn]

ALMOND	**MACAROONS**
杏仁	马卡龙

杏仁蛋白饼

['sɔːfn] [wɪð; wɪθ][hændz] . . .

Soften	**with**	**hands**	**.**	**.**	**.**
软化	和	双手	.	.	.

用手揉软.....

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

['ɑːmənd] [peɪst] ([bɔːt] [frʌm; frəm]['beɪkəri][ɔːr] [meɪd] [frʌm; frəm]['resəpi] [bɪ'loʊ])

almond	**paste**	**(**	**bought**	**from**	**bakery**	**or**	**made**	**from**	**recipe**	**below**	**)**
杏仁	粘贴	(	买	从	面包店	或者	制成	从	食谱	以下	)

杏仁酱（可从面包店购买或按以下食谱制作）

[wɜːrk][ɪn] . . .

Work	**in**	**.**	**.**	**.**
工作	在	.	.	.

从事.....工作

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər]

2	**cups**	**sugar**
2	杯子	糖

2杯糖

¼ [tiː'ɛs'piː] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[fɔːr][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

4	**tbsp**	**.**
4	汤匙	.

汤匙

[goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]
GOLD **MEDAL** **Flour**
金子 勋章 面粉

金牌面粉

⅔ [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]
⅔ **cup** **sifted** **confectioners** **'** **sugar**
⅔ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

⅔ 杯过筛糖粉

⅔ [kʌp] [eg] [waɪts] , [ʌn'biːtn]
⅔ **cup** **egg** **whites** **,** **unbeaten**
⅔ 杯子 蛋 白人 , 不败

⅔ 杯未打发的蛋白

[drɑːp] ['tiːspuːn,fʊl] [ˌtuː'tuː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] [ʌn'griːst] ['ræpɪŋ] ['peɪpər][ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **teaspoonfuls** **2** **'** **apart** **on** **ungreased** **wrapping** **paper** **on** **baking** **sheet** **.**
降低 茶匙 2 - 除 在 未涂油的 包装 纸 在 烘烤 床单 .

将面糊用茶匙舀成小勺，间隔 2 英寸放在铺有未涂油包装纸的烤盘上。

[pæt][tɑːps] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['fɪŋgərz] ['dɪpt] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] .
Pat **tops** **lightly** **with** **fingers** **dipped** **in** **cold** **water** **.**
拍 最高额 轻轻 和 手指 浸入 在 寒冷的 水 .

用蘸了冷水的手指轻轻拍打皮肤表面。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [set] [ænd; ənd] ['delɪkətli] [braʊn] .
Bake **until** **set** **and** **delicately** **browned** **.**
烤 直到 放 和 轻柔地 棕色 .

烤至凝固并呈浅棕色。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['peɪpər] .
Remove **from** **paper** **.**
消除 从 纸 .

从纸上取下。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 325° ([sloʊ] [mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .
temperature **:** **325°** **(** **slow** **mod** **.** **oven** **)** **.**
温度 : 325° (慢的 模组 . 烤箱) .

温度：325°（慢速中型烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time **:** **Bake** **18** **to** **20** **min** **.**
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 18 至 20 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [faɪv][dɑːz] .
amount **:** **About** **5** **doz** **.**
数量 : 关于 5 打 .

数量：约 5 打。

[ˌtuː'tuː] - [ˌmækə'ruːn] .
2 **'** **macaroons** **.**
2 - 马卡龙 .

2英寸马卡龙。

['ɑːmənd] [peɪst] ([wʌn]['el biː] .)
ALMOND **PASTE** **(** **1** **lb** **.** **)**
杏仁 粘贴 (1 磅 .)

杏仁酱（1磅）

[graɪnd][ˌtuːˈtuː] [kʌps] [blæntʃt] [ˈɑːməndz] , [ˈθɜːrəli] [draɪd] ([nɑːt] [ˈtoʊstɪd]) , [θruː] [ˈfaɪnɪst] [naɪf]

Grind	2	cups	blanched	almonds	,	thoroughly	dried	(	not	toasted	)	,	through	finest	knife
研磨	2	杯子	焯水	杏仁	,	彻底	干燥	(	不是	烤过的	)	,	通过	最好的	刀

[ʌv; əv] [fuːd] [ˈgraɪndər] .

of	food	grinder	.
的	食物	磨床	.

将 2 杯去皮杏仁（无需烘烤）彻底晾干，用食物研磨机最细的刀片研磨。

[ðen] [graɪnd] [twaɪs] [mɔːr] .

Then	grind	twice	more	.
然后	研磨	两次	更多的	.

然后再研磨两次。

[mɪks][ɪn] 1½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [kənˈfekʃənəz] - [ˈʃʊgər] .

Mix	in	1½	cups	sifted	confectioners	'	sugar	.
混合	在	1½	杯子	筛过的	糖果商	-	糖	.

拌入 1.5 杯过筛的糖粉。

[blend] [ɪn] ¼ [kʌp] [eg] [waɪts] , [ʌnˈbiːtn] , [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .

Blend	in	¼	cup	egg	whites	,	unbeaten	,	and	2	tsp	.
混合	在	¼	杯子	蛋	白人	,	不败	,	和	2	茶匙	.

拌入 ¼ 杯未打发的蛋白和 2 茶匙。

[ˈɑːmənd][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] .

almond	extract	.
杏仁	提炼	.

杏仁提取物。

[moʊld][ˈɪntuː][bɔːl] .

Mold	into	ball	.
模具	进入	球	.

揉成球状。

[let] [eɪdʒ][ɪn] [ˈtaɪtli] [ˈkʌvərd] [kənˈteɪnər] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtər][æt; ət] [liːst] [fɔːr] [deɪz] .

Let	age	in	tightly	covered	container	in	refrigerator	at	least	4	days	.
让	年龄	在	紧紧	涵盖	容器	在	冰箱	在	至少	4	天	.

放入密封容器中，置于冰箱冷藏至少4天。

[rɪˈmuːv] [ˈpeɪpər][wɪð; wɪθ] [beɪkt] [ˌmækəˈruːn] [ɑːn][ˌaɪ ˈtiː] .

Remove	paper	with	baked	macaroons	on	it	.
消除	纸	和	烘焙	马卡龙	在	它	.

撕掉上面放着烤马卡龙的纸。

[leɪ] [ə; eɪ] [wet] [ˈtaʊəl] [ɑːn][ðə; ði][hɑːt] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Lay	a	wet	towel	on	the	hot	baking	sheet	.
莱	一个	湿的	毛巾	在	这	热的	烘烤	床单	.

在热烤盘上铺一条湿毛巾。

[pleɪs] [ˈpeɪpər][ʌv; əv] [ˌmækəˈruːn] [ɑːn] [ˈtaʊəl] [ænd; ənd][let][stænd][wʌn] [ˈmɪnɪt] .

Place	paper	of	macaroons	on	towel	and	let	stand	1	minute	.
地方	纸	的	马卡龙	在	毛巾	和	让	站立	1	分钟	.

将装有马卡龙的纸巾放在毛巾上，静置 1 分钟。

[stiːm] [wɪl] [ˈluːs(ə)n] [ˌmækəˈruːn] .

Steam	will	loosen	macaroons	.
蒸汽	将要	松开	马卡龙	.

蒸汽会使马卡龙松动。

[slɪp] [ɔːf] [wɪð; wɪθ][ˈspætʃələ] .

Slip	off	with	spatula	.
滑	离开	和	抹刀	.

用铲子轻轻滑开。

['wiːtiːz, 'hwiːtiːz] - - [ˌmækə'ruːn]
WHEATIES - COC'N'T MACAROONS
小麦 - - 马卡龙

小麦片-非巧克力马卡龙

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] , [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] 2½ [kʌps] ['koʊkənʌt] , [juːz] [ˌtuː'tuː] [kʌps]
Follow recipe above — except , in place of 2½ cups coconut , use 2 cups
跟随 食谱 多于 — 除了 , 在 地方 的 2½ 杯子 椰子 , 使用 2 杯子
['wiːtiːz, 'hwiːtiːz] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] ['koʊkənʌt] .
wheaties and 1 cup coconut .
小麦 和 1 杯子 椰子 .

按照上面的食谱操作——只是将 2½ 杯椰子换成 2 杯小麦片和 1 杯椰子。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 12 to 15 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 12 至 15 分钟。

['piːnʌt] [ˌmækə'ruːn]
PEANUT MACAROONS
花生 马卡龙

花生马卡龙

[θɪn] , ['weɪfəri] .
Thin , wafery .
薄的 , 薄片 .

薄如纸片。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['lemən] - ['kʌlərd] ([faɪv] [mɪn] .) . . .
Beat until lemon - colored (5 min .) . . .
打 直到 柠檬 - 有色 (5 最小 .) . . .

搅拌至柠檬色（5分钟）.....

[wʌn] [eg] ([lɑːrdʒ])
1 egg (large)
1 蛋 (大的)

1 个大鸡蛋

['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] . . .
Gradually beat in . . .
逐步地 打 在 . . .

逐渐敲入.....

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ cup sugar
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['wɔːtər]
water
水

水

[mɪks] [tə'geðər] [ænd; ənd] ['dʒentli] [foʊld] [ɪn] . . .
Mix together and gently fold in . . .
混合 一起 和 轻轻地 折叠 在 . . .

混合均匀，轻轻翻拌.....

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

1	tbsp	.
1	汤匙	.

1 汤匙

[goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]

GOLD	MEDAL	Flour
金子	勋章	面粉

金牌面粉

⅓ [tiːˈɛsˈpiː] .

⅓	tsp	.
⅓	茶匙	.

⅓茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

⅓ [tiːˈɛsˈpiː] .

⅓	tsp	.
⅓	茶匙	.

⅓茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

[ˌeɪ diː ˈdiː][ænd; ənd][mɪks][dʒʌst] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][blend][ɪn] . . .

Add	and	mix	just	enough	to	blend	in	.	.	.
添加	和	混合	只是	足够的	到	混合	在	.	.	.

加入并搅拌至混合均匀即可.....

1⅓ [kʌps] ['faɪnli] [graʊnd] ['roʊstɪd] ['piːnʌts] ([wʌn][kʌp] [ʃeld] , [braʊn] [hʌsks] [rɪˈmuːvd])

1⅓	cups	finely	ground	roasted	peanuts	(	1	cup	shelled	,	brown	husks	removed	)
1⅓	杯子	精细地	地面	烤	花生	(	1	杯子	带壳	,	棕色的	谷壳	已移除	)

1⅓ 杯磨碎的烤花生（1 杯去壳去皮的花生）

[drɑːp] ['tiːspuːn,fʊl] [ˌtuːˈtuː] - [əˈpɑːrt][ɑːn] [ʌnˈgriːst] ['ræpɪŋ] ['peɪpər][ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Drop	teaspoonfuls	2	'	apart	on	ungreased	wrapping	paper	on	baking	sheet	.
降低	茶匙	2	-	除	在	未涂油的	包装	纸	在	烘烤	床单	.

将面糊用茶匙舀成小勺，间隔 2 英寸放在铺有未涂油包装纸的烤盘上。

[beɪk] [ʌnˈtɪl] [set] [ænd; ənd] ['delɪkətli] [braʊn] .

Bake	until	set	and	delicately	browned	.
烤	直到	放	和	轻柔地	棕色	.

烤至凝固并呈浅棕色。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm]['peɪpər] [ɪˈmiːdiətli] .

Remove	from	paper	immediately	.
消除	从	纸	立即地	.

立即从纸上取下。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 325° ([sloʊ] [mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	325°	(	slow	mod	.	oven	)	.
温度	:	325°	(	慢的	模组	.	烤箱	)	.

温度：325°（慢速中型烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

time	:	Bake	14	to	15	min	.
时间	:	烤	-	到	-	最小	.

时间：烘烤 14 至 15 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [θri:] [dɑ:z] .
amount : About 3 doz .
数量 : 关于 3 打 .

数量：约3打。

[ˌtu:'tu:] - [ˌmækə'ru:n] . [-]
2 ' macaroons . [22]
2 - 马卡龙 . [-]

2英寸马卡龙。[22]

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]
refrigerator COOKIES
冰箱 曲奇饼

冰箱饼干

[mɪks] [wen]
Mix when
混合 什么时候

混合时

[kən'vi:niənt] . . .
convenient . . .
方便的 . . .

方便的 ...

[haʊ] [tu:; tə] [meɪk] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] ([prɪ'lɪmɪneri] [steps] [ɑ:n] [pi:'pi:] . - - -)
HOW TO MAKE REFRIGERATOR COOKIES (preliminary steps on pp . 14 - 15)
如何 到 制作 冰箱 曲奇饼 (初步的 步骤 在 pp . - - -)

如何制作冰箱饼干（初步步骤见第14-15页）

[wʌn] [pres] [ænd; ənd] [moʊld] [wɪð; wɪθ] [hændz] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [lɔ:ŋ] [roʊl] , ['i:v(ə)n] [ænd; ənd] [smu:ð] ,
1 Press and mold with hands into a long roll , even and smooth ,
1 按 和 模具 和 双手 进入 一个 长的 卷 , 甚至 和 光滑的 ,

1. 用手将面团压成细长条，均匀光滑。

[ænd; ənd] [æz; əz] [bɪg] [ə'raʊnd] [æz; əz] [ju:; jʊ] [wɑ:nt] [jʊr; jər] ['kʊkiz] [tu:; tə] [bi:; bi] .
and as big around as you want your cookies to be .
和 作为 大的 大约 作为 你 想 你的 曲奇饼 到 是 .

饼干的大小完全取决于你的喜好。

[ˌtu:'tu:] [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] . . .
2 Wrap in waxed paper . . .
2 裹 在 打蜡 纸 . . .

2. 用蜡纸包裹.....

['twɪstɪŋ] ['ɛndz] [tu:; tə] [hoʊld] [ðə; ði] [roʊl] [ɪn] [ʃeɪp] .
twisting ends to hold the roll in shape .
扭曲 结束 到 抓住 这 卷 在 形状 .

将两端拧紧以保持卷的形状。

[ɔ:r] [pres] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [wækst] ['kɑ:rdbɔ:rd] ['kɑ:rtn] (['bʌtər] [ɔ:r] [aɪs] [kri:m] ['kɑ:rtn]) .
Or press into a waxed cardboard carton (butter or ice cream carton) .
或者 按 进入 一个 打蜡 纸板 纸盒 (黄油 或者 冰 奶油 纸盒) .

或者压入涂蜡纸板盒（黄油盒或冰淇淋盒）。

[θri:] [tʃɪl] [roʊl] [ʌv; əv] [doʊ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [fɜ:rm] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [slaɪs] ['i:zəli] .
3 Chill roll of dough until it is firm enough to slice easily .
3 寒意 卷 的 面团 直到 它 是 公司 足够的 到 片 容易地 .

3 将面团卷冷藏至足够硬，可以轻松切片。

[tu:; tə] [spi:d] [ʌp] ['tʃɪlɪŋ] , [pleɪs] [ɪn] ['fri:zɪŋ] [kəm'pɑ:rtmənt] .
To speed up chilling , place in freezing compartment .
到 速度 向上 令人不寒而栗 , 地方 在 冷冻 隔间 .

为了加快冷却速度，请放入冷冻室。

[fɔːr] [slaɪs] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [θɪn] [naɪf] , ['veri] [ʃɑːrp] , [tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [niːt] ['slaɪsɪz] [wɪð; wɪθ] [ʌn'krʌmbəld]

4	**Slice**	**with**	**a**	**thin**	**knife**	**,**	**very**	**sharp**	**,**	**to**	**insure**	**neat**	**slices**	**with**	**uncrumbled**
4	片	和	一个	薄的	刀	,	非常	锋利的	,	到	保证	整洁的	切片	和	未碎裂的

['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

edges	**.**
边缘	.

4. 用非常锋利的薄刀切片，以确保切片整齐，边缘不碎裂。

[rɪ'tɜːrn] [ˌʌn'juːzd; ʌn'juːst] [doʊ] [tuː; tə] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [soʊ] [ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [rɪ'meɪn] [stɪf] .

Return	**unused**	**dough**	**to**	**refrigerator**	**so**	**it**	**can**	**remain**	**stiff**	**.**
返回	未使用的	面团	到	冰箱	所以	它	能	保持	僵硬的	.

将未使用的面团放回冰箱冷藏，使其保持硬度。

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] (['resəpi])

REFRIGERATOR	**COOKIES**	**(**	**Recipe**	**)**
冰箱	曲奇饼	(	食谱	)

冰箱饼干（食谱）

[melt] - [ɪn] - [ðə; ðiː] - [maʊθ] , [rɪtʃ] , [ænd; ənd] ['krɪspi] .

Melt	**-**	**in**	**-**	**the**	**-**	**mouth**	**,**	**rich**	**,**	**and**	**crispy**	**.**
熔化	-	在	-	这	-	嘴	,	富有的	,	和	酥脆	.

入口即化，口感丰富，外皮酥脆。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	**together**	**thoroughly**	**.**	**.**	**.**
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]

1	**cup**	**soft**	**shortening**
1	杯子	柔软的	缩短

1 杯软化起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**brown**	**sugar**
½	杯子	棕色的	糖

半杯红糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn]

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**
筛	一起	和	搅拌	在

筛入混合物中并搅拌均匀。

2¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]

2¾	**cups**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
2¾	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

2¾ 杯过筛的金牌面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

* [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː][tiː'ɛs'piː] .
***** **2** **to** **3** **tsp** **.**
* 2 到 3 茶匙 .

*2至3茶匙。

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

* [ɔːr][juːz] 1½ [tiː'ɛs'piː] .
***** **Or** **use** **1½** **tsp** **.**
* 或者 使用 1½ 茶匙 .

*或者使用 1½ 茶匙。

[və'nɪlə] ([ˌeɪ diː 'diː][wɪð; wɪθ] [egz]) .
vanilla **(** **add** **with** **eggs** **)** **.**
香草 (添加 和 鸡蛋) .

香草精（与鸡蛋一起加入）。

[mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][hændz] .
Mix **thoroughly** **with** **hands** **.**
混合 彻底 和 双手 .

用手充分搅拌均匀。

[pres] [ænd; ənd][moʊld]['ɪntuː][ə; eɪ] [lɔːŋ] [smuːð] [roʊl][ə'baʊt] 2½ - [ɪn][daɪ'æmɪtər] .
Press **and** **mold** **into** **a** **long** **smooth** **roll** **about** **2½** **'** **in** **diameter** **.**
按 和 模具 进入 一个 长的 光滑的 卷 关于 2½ - 在 直径 .

压制成直径约 2½ 英寸的长而光滑的卷状物。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [stɪf] (['sevrəl] ['aʊərz][ɔːr] [ˌoʊvər'naɪt]) .
Wrap **in** **waxed** **paper** **,** **and** **chill** **until** **stiff** **(** **several** **hours** **or** **overnight** **)** **.**
裹 在 打蜡 纸 , 和 寒意 直到 僵硬的 (一些 小时 或者 过夜) .

用蜡纸包裹，冷藏至变硬（数小时或过夜）。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [θɪn] , [ʃɑːrp] [naɪf] , [kʌt][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ⅛ - [tuː; tə] 1⁄16 - [θɪk] .
With **a** **thin** **,** **sharp** **knife** **,** **cut** **in** **thin** **slices** **⅛** **'** **to** **1⁄16** **'** **thick** **.**
和 一个 薄的 , 锋利的 刀 , 切 在 薄的 切片 ⅛ - 到 1⁄16 - 厚的 .

用一把薄而锋利的刀，切成 ⅛″ 至 ⅛″ 厚的薄片。

[pleɪs] ['slaɪsɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ə'pɑːrt][ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **slices** **a** **little** **apart** **on** **ungreased** **baking** **sheet** **.**
地方 切片 一个 小的 除 在 未涂油的 烘烤 床单 .

将切片略微间隔地放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake **until** **lightly** **browned** **.**
烤 直到 轻轻 棕色 .

烤至表面呈浅棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	400°	(	mod	.	hot	oven	)	.
温度	:	400°	(	模组	.	热的	烤箱	)	.

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [sɪks][tuː; tə][eɪt][mɪn] .

time	:	Bake	6	to	8	min	.
时间	:	烤	6	到	8	最小	.

时间：烘烤 6 至 8 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [sɪks][dɑːz] .

amount	:	About	6	doz	.
数量	:	关于	6	打	.

数量：约 6 打。

2½ - ['kʊkiz] .

2½	'	cookies	.
2½	-	曲奇饼	.

2½英寸的饼干。

★ [nʌt] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

★	NUT	REFRIGERATOR	COOKIES
★	坚果	冰箱	曲奇饼

★ 坚果冰箱饼干

[nʌt] - ['lʌvəz] ['riːəli] [goʊ][fɔːr; fər] [ðiːz] ['kʊkiz] .

Nut	-	lovers	really	go	for	these	cookies	.
坚果	-	恋人	真的	去	为了	这些	曲奇饼	.

喜欢坚果的人一定会爱上这些饼干。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][mɪks]['ɪntuː] [doʊ] ½ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [blæntʃt] ['ɑːməndz] [ɔːr] [blæk]

Follow	recipe	above	—	and	mix	into	dough	½	cup	cut	-	up	blanched	almonds	or	black
跟随	食谱	多于	—	和	混合	进入	面团	½	杯子	切	-	向上	焯水	杏仁	或者	黑色的

['wɔːlnʌts] [ɔːr] ['ʌðər] [nʌts] .

walnuts	or	other	nuts	.
核桃	或者	其他	坚果	.

按照上面的食谱——将 ½ 杯切碎的去皮杏仁、黑核桃或其他坚果混合到面团中。

[deɪt] - [nʌt] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

DATE	-	NUT	REFRIGERATOR	COOKIES
日期	-	坚果	冰箱	曲奇饼

枣椰坚果冰箱饼干

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — ['juːzɪŋ][bəuθ] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Follow	recipe	above	—	using	both	cinnamon	and	vanilla	.
跟随	食谱	多于	—	使用	两个都	肉桂	和	香草	.

按照上面的食谱——同时使用肉桂和香草。

[mɪks]['ɪntuː] [doʊ] ½ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts] [ænd; ənd] ½ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [deɪts] .

Mix	into	dough	½	cup	finely	chopped	nuts	and	½	cup	finely	cut	dates	.
混合	进入	面团	½	杯子	精细地	切碎	坚果	和	½	杯子	精细地	切	日期	.

将 ½ 杯切碎的坚果和 ½ 杯切碎的枣拌入面团中。

['ɔrɪndʒ] - ['ɑːmənd] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

ORANGE	-	ALMOND	REFRIGERATOR	COOKIES
橙子	-	杏仁	冰箱	曲奇饼

橙香杏仁冰箱饼干

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [bʌt; bət][ə'mɪt] ['sɪnəmən] .

Follow	recipe	above	—	but	omit	cinnamon	.
跟随	食谱	多于	—	但	忽略	肉桂	.

按照上面的食谱操作——但省略肉桂。

[stɜːr][wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

Stir	**1**	**tbsp**	**.**
搅拌	1	汤匙	.

搅拌 1 汤匙。

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]['ɪntuː] ['ʃɔːrtnɪŋ] ['mɪkstʃər] .

grated	**orange**	**rind**	**into**	**shortening**	**mixture**	**.**
磨碎的	橙子	果皮	进入	缩短	混合物	.

将橙皮屑拌入起酥油混合物中。

[mɪks]['ɪntuː] [doʊ] ½ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [blæntʃt] ['ɑːməndz] .

Mix	**into**	**dough**	**½**	**cup**	**cut**	**-**	**up**	**blanched**	**almonds**	**.**
混合	进入	面团	½	杯子	切	-	向上	焯水	杏仁	.

将 ½ 杯切碎的去皮杏仁拌入面团中。

['tʃɔːklət] [rɪˈfrɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

CHOCOLATE	**REFRIGERATOR**	**COOKIES**
巧克力	冰箱	曲奇饼

巧克力冰箱饼干

['fɑːloʊ] ['resəpi] [əˈbʌv] — [bʌt; bət][əˈmɪt][ðə; ði] ['sɪnəmən] .

Follow	**recipe**	**above**	**—**	**but**	**omit**	**the**	**cinnamon**	**.**
跟随	食谱	多于	—	但	忽略	这	肉桂	.

按照上面的食谱操作——但省略肉桂。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

贝蒂·克罗克图画饼干书(Betty Crocker picture cooky book)
第3/6页

[blend] [ˌtuːˈtuː][ˌɛsˈkjuː] . [ˌʌnˈswiːtnd] [ˈtʃɔːklət] ([ˌtuːˈtuː][ɑːz] .) , [meltid][ænd; ənd] [kuːld] , [ˈɪntuː]

Blend	**2**	**sq**	**.**	**unsweetened**	**chocolate**	**(**	**2**	**oz**	**.**	**)**	**,**	**melted**	**and**	**cooled**	**,**	**into**
混合	2	平方	.	无糖	巧克力	(	2	盎司	.	)	,	融化	和	冷却	,	进入

[ðə; ði] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [ˈmɪkstʃər] .

the	**shortening**	**mixture**	**.**
这	缩短	混合物	.

将 2 块（2 盎司）无糖巧克力融化并冷却后，拌入起酥油混合物中。

[fɔːr; fər][æn; ən] [ˈelɪgənt] [dɪˈzɜːrt] :

for	**an**	**elegant**	**dessert**	**:**
为了	一个	优雅的	甜点	:

一道精致的甜点：

[meɪk] [ə; eɪ][roʊl][baɪ] [ɝˈeɪndʒɪŋ] [ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] [ɔːr][ˈdʒɪndʒər] [ˈkʊkiz] ([siː] [piː] . -) [saɪd][baɪ][saɪd]

Make	**a**	**roll**	**by**	**arranging**	**the**	**chocolate**	**or**	**ginger**	**cookies**	**(**	**see**	**p**	**.**	**23**	**)**	**side**	**by**	**side**
制作	一个	卷	经过	安排	这	巧克力	或者	姜	曲奇饼	(	看	p	.	-	)	边	经过	边

[wɪð; wɪθ] [ˈsweitənd] [wɪpt] [kriːm] [bɪˈtwiːn] .

with	**sweetened**	**whipped**	**cream**	**between**	**.**
和	加糖	鞭打	奶油	之间	.

将巧克力饼干或姜饼（见第 23 页）并排摆放，中间夹上甜奶油，做成卷。

[spred] [wɪpt] [kriːm] [ˈoʊvər][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv][roʊl] .

Spread	**whipped**	**cream**	**over**	**top**	**and**	**sides**	**of**	**roll**	**.**
传播	鞭打	奶油	超过	顶部	和	侧面	的	卷	.

在面包卷的顶部和侧面涂抹鲜奶油。

[tʃɪl] [sɪks][tuː; tə][eɪt][ˌetʃ ˈɑr] .

Chill	**6**	**to**	**8**	**hr**	**.**
寒意	6	到	8	hr	.

冷藏 6 至 8 小时。

[slaɪs] [daɪˈægənəli][fɔːr; fər] [ˈgeɪli] [straɪpt] [ˈsɝːvɪŋz] . [-]

Slice	**diagonally**	**for**	**gaily**	**striped**	**servings**	**.**	**[**	**23**	**]**
片	对角线	为了	兴高采烈地	有条纹的	份量	.	[	-	]

斜切成条状，即可得到漂亮的条纹状切片。[23]

. . . [slaɪs][ænd; ənd] [beɪk] [wen] [kənˈviːniənt] .

.	**.**	**.**	**slice**	**and**	**bake**	**when**	**convenient**	**.**
.	.	.	片	和	烤	什么时候	方便的	.

方便的时候切片烘烤即可。

['dʒɪndʒər] [rɪˈfrɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

GINGER	**REFRIGERATOR**	**COOKIES**
姜	冰箱	曲奇饼

姜味冰箱饼干

['dʒɪndʒəri] [ˈfeivərits][ɪn][dʒɪg] - [taɪm] !

Gingery	**favorites**	**in**	**jig**	**-**	**time**	**!**
姜味	收藏夹	在	夹具	-	时间	!

姜味十足的吉格舞曲！

[mɪks] [təˈgeðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	**together**	**thoroughly**	**.**	**.**	**.**
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合……

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]

1	cup	soft	shortening
1	杯子	柔软的	缩短

1 杯软化起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [blæk] [məˈlæsɪz]

½	cup	black	molasses
½	杯子	黑色的	糖蜜

半杯黑糖蜜

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] . . .

Sift	together	and	stir	in	.	.	.
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

4½ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]

4½	cups	sifted	GOLD	MEDAL	Flour
4½	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

4½ 杯过筛的金牌面粉

[wʌn] [tiːˈɛsˈpiː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

[wʌn] [tiːˈɛsˈpiː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

1	tbsp	.
1	汤匙	.

汤匙

['dʒɪndʒər] ([θriː] [tiːˈɛsˈpiː] .)

ginger	(	3	tsp	.	)
姜	(	3	茶匙	.	)

姜（3茶匙）

[mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ] [hændz] .

Mix	thoroughly	with	hands	.
混合	彻底	和	双手	.

用手充分搅拌。

[pres] [ænd; ənd][moʊld]['ɪntuː][ə; eɪ] [lɔːŋ] , [smuːð] [roʊl][ə'baʊt] 2½ - [ɪn][daɪ'æmɪtər] .

Press	**and**	**mold**	**into**	**a**	**long**	**,**	**smooth**	**roll**	**about**	**2½**	**'**	**in**	**diameter**	**.**
按	和	模具	进入	一个	长的	,	光滑的	卷	关于	2½	-	在	直径	.

压成并塑形为直径约 2½ 英寸的长而光滑的卷状物。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [stɪf] (['sevrəl] ['aʊərz] [ɔːr] [ˌoʊvər'naɪt]) .

Wrap	**in**	**waxed**	**paper**	**,**	**and**	**chill**	**until**	**stiff**	**(**	**several**	**hours**	**or**	**overnight**	**)**	**.**
裹	在	打蜡	纸	,	和	寒意	直到	僵硬的	(	一些	小时	或者	过夜	)	.

用蜡纸包裹，冷藏至变硬（数小时或过夜）。

[wɪð; wɪθ] [θɪn] , [ʃɑːrp] [naɪf] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ⅛ - [tuː; tə] 1⁄16 - [θɪk] .

With	**thin**	**,**	**sharp**	**knife**	**,**	**cut**	**in**	**thin**	**slices**	**⅛**	**'**	**to**	**1⁄16**	**'**	**thick**	**.**
和	薄的	,	锋利的	刀	,	切	在	薄的	切片	⅛	-	到	1⁄16	-	厚的	.

用薄而锋利的刀，切成 ⅛″ 至 ⅛″ 厚的薄片。

[pleɪs] ['slaɪsɪz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ə'pɑːrt] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	**slices**	**a**	**little**	**apart**	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	切片	一个	小的	除	在	未涂油的	烘烤	床单	.

将切片略微间隔地放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .

Bake	**until**	**lightly**	**browned**	**.**
烤	直到	轻轻	棕色	.

烤至表面呈浅棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .

temperature	**:**	**400°**	**(**	**mod**	**.**	**hot**	**oven**	**)**	**.**
温度	:	400°	(	模组	.	热的	烤箱	)	.

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .

time	**:**	**Bake**	**8**	**to**	**10**	**min**	**.**
时间	:	烤	8	到	-	最小	.

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [naɪn][dɑːz] .

amount	**:**	**About**	**9**	**doz**	**.**
数量	:	关于	9	打	.

数量：约9打。

2½ - ['kʊkiz] .

2½	**'**	**cookies**	**.**
2½	-	曲奇饼	.

2½英寸的饼干。

★ [nuː] ['nɔːrθˌlænd; ˌnɔːr'θlənd] ['kʊkiz]

★	**NEW**	**NORTHLAND**	**COOKIES**
★	新的	北地	曲奇饼

★ 北地新饼干

['krʌntʃi] , ['fleɪvərfʊl] ['ʃɔːrtnɪŋ] - ['seɪvəz] .

Crunchy	**,**	**flavorful**	**shortening**	**-**	**savers**	**.**
酥脆	,	美味的	缩短	-	储蓄者	.

香脆可口的起酥油替代品。

['læŋgwɪd] [deɪz] [ɑːn][ðə; ði][ˌes 'tiː] . ['lɔːrəns] ; [ðə; ði][pɪŋk] , ['rɑːki] [klɪfs] [ænd; ənd] [bluː] ['aɪsˌbɜːgz] [ʌv; əv] ['læbrədɔːr] ;

Languid	**days**	**on**	**the**	**St**	**.**	**Lawrence**	**;**	**the**	**pink**	**,**	**rocky**	**cliffs**	**and**	**blue**	**icebergs**	**of**	**Labrador**	**;**
慵懒的	天	在	这	英石	.	劳伦斯	;	这	粉色的	,	岩石	悬崖	和	蓝色的	冰山	的	拉布拉多	;

圣劳伦斯河畔的悠闲时光；拉布拉多粉红色的岩石峭壁和蓝色的冰山；

[ænd; ənd] [ˌæftər'nuːn] [tiː] [ɑːn] [dek] .

and	afternoon	tea	on	deck	.
和	下午	茶	在	甲板	.

还有甲板上的下午茶。

[sʌtʃ] [ɑːr; ər] [ðə; ði] ['meməriz] [ðiːz] ['kʊkiz] [brɪŋ] [tuː; tə] [ruːθ] [dʒiː] . ['ændərsn] [ʌv; əv] ['aʊər; ɑːr] [stɑːf]

Such	are	the	memories	these	cookies	bring	to	Ruth	G	.	Anderson	of	our	Staff
这样的	是	这	回忆	这些	曲奇饼	带来	到	露丝	G	.	安德森	的	我们的	职员

[huː] [brɔːt] [bæk] [ðə; ði] ['resəpi] ['æftər] [ə; eɪ] [kruːz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['nɔːrθˌlænd; ˌnɔːr'θlənd] .

who	brought	back	the	recipe	after	a	cruise	to	the	Northland	.
WHO	带来	后退	这	食谱	后	一个	巡航	到	这	北地	.

这些饼干给我们的员工 Ruth G. Anderson 带来了美好的回忆，她在一次北地游轮之旅后带回了配方。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	together	thoroughly	.	.	.
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

[sɪks] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

6	tbsp	.
6	汤匙	.

6 汤匙

[sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([pɑːrt] ['bʌtər])

soft	shortening	(	part	butter	)
柔软的	缩短	(	部分	黄油	)

软化起酥油（部分黄油）

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

1	cup	brown	sugar
1	杯子	棕色的	糖

1 杯红糖

[stɜːr] [ɪn] . . .

Stir	in	.	.	.
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]

¼	cup	cold	water
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] . . .

Sift	together	and	stir	in	.	.	.
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

1¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]

1¾	cups	sifted	GOLD	MEDAL	Flour
1¾	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

1¾ 杯过筛的金牌面粉

[wʌn] [tiːˈɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[mɪks][ɪn] . . .
Mix in . . .
混合 在 . . .

混合.....

½ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [blæntʃt] ['ɑːməndz]
½ cup cut - up blanched almonds
½ 杯子 切 - 向上 焯水 杏仁

半杯切碎的去皮杏仁

[mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][hændz] .
Mix thoroughly with hands .
混合 彻底 和 双手 .

用手充分搅拌均匀。

[pres] [ænd; ənd][moʊld]['ɪntuː][ə; eɪ] [lɔːŋ] [smuːð] [roʊl][ə'baʊt] 2½ - [ɪn][daɪ'æmɪtər] .
Press and mold into a long smooth roll about 2½ ' in diameter .
按 和 模具 进入 一个 长的 光滑的 卷 关于 2½ - 在 直径 .

压制成直径约 2½ 英寸的长而光滑的卷状物。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [stɪf] (['sevrəl] ['aʊərz] [ɔːr] [ˌoʊvər'naɪt]) .
Wrap in waxed paper , and chill until stiff (several hours or overnight) .
裹 在 打蜡 纸 , 和 寒意 直到 僵硬的 (一些 小时 或者 过夜) .

用蜡纸包裹，冷藏至变硬（数小时或过夜）。

[wɪð; wɪθ] [θɪn] , [ʃɑːrp] [naɪf] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ⅛ - [tuː; tə] 1⁄16 - [θɪk] .
With thin , sharp knife , cut in thin slices ⅛ ' to 1⁄16 ' thick .
和 薄的 , 锋利的 刀 , 切 在 薄的 切片 ⅛ - 到 1⁄16 - 厚的 .

用薄而锋利的刀，切成 ⅛″ 至 ⅛″ 厚的薄片。

[pleɪs] ['slaɪsɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ə'pɑːrt][ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place slices a little apart on ungreased baking sheet .
地方 切片 一个 小的 除 在 未涂油的 烘烤 床单 .

将切片略微间隔地放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake until lightly browned .
烤 直到 轻轻 棕色 .

烤至表面呈浅棕色。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pæn] [ɪ'miːdiətli] .
Remove from pan immediately .
消除 从 平底锅 立即地 .

立即从锅中取出。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	400°	(	mod	.	hot	oven	)	.
温度	:	400°	(	模组	.	热的	烤箱	)	.

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [sɪks][tuː; tə][eɪt][mɪn] .

time	:	Bake	6	to	8	min	.
时间	:	烤	6	到	8	最小	.

时间：烘烤 6 至 8 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt][fɔːr][dɑːz] .

amount	:	About	4	doz	.
数量	:	关于	4	打	.

数量：约 4 打。

2½ - ['kʊkiz] . [-]

2½	'	cookies	.	[	24	]
2½	-	曲奇饼	.	[	-	]

2½英寸饼干。[24]

[snɪp] [ɔːf] [ænd; ənd] [beɪk] . . . [fɔːr; fər] [ˌʌnɪk'spektɪd] [gests] .

Snip	off	and	bake	.	.	.	for	unexpected	guests	.
剪	离开	和	烤	.	.	.	为了	意外	客人	.

剪下来烤一下……招待不速之客。

★ ['petɪkoʊt] [teɪlz]

★	PETTICOAT	TAILS
★	衬裙	尾巴

★ 衬裙尾巴

['rɪtʃli] ['delɪkət] [ænd; ənd] ['deɪnti] .

Richly	delicate	and	dainty	.
丰富	精美的	和	纤巧	.

精致细腻，优雅迷人。

[ðɪs] ['resəpi] [wʌz; wəz] [brɔːt] [frʌm; frəm] [fræns] [tuː; tə]['skɑːtlənd] [baɪ] ['meri] , [kwiːn] [ʌv; əv] [skɑːts] .

This	recipe	was	brought	from	France	to	Scotland	by	Mary	,	Queen	of	Scots	.
这	食谱	曾是	带来	从	法国	到	苏格兰	经过	玛丽	,	女王	的	苏格兰人	.

这个食谱是由苏格兰女王玛丽从法国带到苏格兰的。

[ðə; ðɪ] [frentʃ] [neɪm] “ ['peti] ['gætəʊ] [telz] ” [miːnz] — “ ['lɪt(ə)l] [keɪks] [kʌt] [ɔːf] .

The	French	name	“	Petits	Gateaux	Tailles	”	means	—	“	little	cakes	cut	off	.
这	法语	姓名	“	小	蛋糕	尾巴	”	方法	—	“	小的	蛋糕	切	离开	.

法语名称“Petits Gateaux Tailles”的意思是——“切下来的小蛋糕”。

” [bʌt; bət][ðə; ðɪ] [neɪm] [keɪm] [tuː; tə][biː; bi] [prə'naʊnst] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['saʊndɪd] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [skɑːtʃ]

”	But	the	name	came	to	be	pronounced	as	it	sounded	to	the	Scotch
”	但	这	姓名	来了	到	是	发音	作为	它	听起来	到	这	苏格兰威士忌

[ænd; ənd] ['ɪŋglɪʃ] — “ ['petɪkoʊt] [teɪlz] .

and	English	—	“	Petticoat	Tails	.
和	英语	—	“	衬裙	尾巴	.

但后来这个名字的发音就和苏格兰人和英格兰人听到的一样——“裙摆尾巴”。

” [mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

”	Mix	together	thoroughly	.	.	.
”	混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合……

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər]

1	cup	soft	butter
1	杯子	柔软的	黄油

1 杯软化黄油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]

1	cup	sifted	confectioners	'	sugar
1	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

杯过筛的糖粉

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['fleɪvərɪŋ] ([və'nɪlə] , ['ɑːmənd] , ['wintəgriːn] [ɔːr] [roʊz])

flavoring	(	vanilla	,	almond	,	wintergreen	or	rose	)
调味	(	香草	,	杏仁	,	冬青	或者	玫瑰	)

调味料（香草、杏仁、冬青或玫瑰）

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] . . .

Sift	together	and	stir	in	.	.	.
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]

2½	cups	sifted	GOLD	MEDAL	Flour
2½	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

2½ 杯过筛的金牌面粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ] [hændz] .

Mix	thoroughly	with	hands	.
混合	彻底	和	双手	.

用手充分搅拌。

[pres] [ænd; ənd] [moʊld] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɔːŋ] , [smuːð] [roʊl] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] - [ɪn] [daɪ'æmɪtər] .

Press	and	mold	into	a	long	,	smooth	roll	about	2	'	in	diameter	.
按	和	模具	进入	一个	长的	,	光滑的	卷	关于	2	-	在	直径	.

压制成直径约 2 英寸的长而光滑的卷状物。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [stɪf] (['sevrəl] ['aʊərz] [ɔːr] [ˌoʊvər'naɪt]) .

Wrap	in	waxed	paper	,	and	chill	until	stiff	(	several	hours	or	overnight	)	.
裹	在	打蜡	纸	,	和	寒意	直到	僵硬的	(	一些	小时	或者	过夜	)	.

用蜡纸包裹，冷藏至变硬（数小时或过夜）。

[wɪð; wɪθ] [θɪn] , [ʃɑːrp] [naɪf] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ⅛ - [tuː; tə] 1⁄16 - [θɪk] .

With	thin	,	sharp	knife	,	cut	in	thin	slices	⅛	'	to	1⁄16	'	thick	.
和	薄的	,	锋利的	刀	,	切	在	薄的	切片	⅛	-	到	1⁄16	-	厚的	.

用薄而锋利的刀，切成 ⅛″ 至 ⅛″ 厚的薄片。

[pleɪs] ['slaɪsɪz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ə'pɑːrt] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	slices	a	little	apart	on	ungreased	baking	sheet	.
地方	切片	一个	小的	除	在	未涂油的	烘烤	床单	.

将切片略微间隔地放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .

Bake	until	lightly	browned	.
烤	直到	轻轻	棕色	.

烤至表面呈浅棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	400°	(	mod	.	hot	oven	)	.
温度	:	400°	(	模组	.	热的	烤箱	)	.

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .

time	:	Bake	8	to	10	min	.
时间	:	烤	8	到	-	最小	.

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [sɪks][dɑːz] .

amount	:	About	6	doz	.
数量	:	关于	6	打	.

数量：约 6 打。

[ˌtuː'tuː] - ['kʊkiz] .

2	'	cookies	.
2	-	曲奇饼	.

2英寸饼干。

['oʊtmiːl] ['rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

OATMEAL	REFRIGERATOR	COOKIES
麦片	冰箱	曲奇饼

燕麦冰箱饼干

[naɪs] [ænd; ənd] ['tʃuːi] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [mə'læsɪz] - ['lemən] [tæŋ] .

Nice	and	chewy	,	with	a	molasses	-	lemon	tang	.
好的	和	耐嚼的	,	和	一个	糖蜜	-	柠檬	唐	.

口感软糯有嚼劲，带有淡淡的糖蜜柠檬味。

['voʊtɪd][ðə; ði][best] ['oʊtmiːl] ['kʊki] ['evər]['teɪstɪd] . . . [wen] [sent][tuː; tə]['aʊər; ɑːr] ['resəpi] ['kɑːntest][baɪ]

Voted	the	best	oatmeal	cooky	ever	tasted	.	.	.	when	sent	to	our	Recipe	Contest	by
投票	这	最好的	麦片	饼干	曾经	尝过	.	.	.	什么时候	发送	到	我们的	食谱	竞赛	经过

['mɪsɪz] . [dʒeɪ] . [ə; eɪ] . [gəmaɪndɝ] [ʌv; əv][ˌes 'tiː] . [pɔːl] ,

Mrs	.	J	.	A	.	Gmeinder	of	St	.	Paul	,
太太	.	J	.	一个	.	格迈因德	的	英石	.	保罗	,

圣保罗的JA Gmeinder夫人将这道燕麦饼干食谱寄给我们参加食谱大赛，结果被评为有史以来最好吃的燕麦饼干.....

[ˌmɪnɪ'soʊtə] .

Minnesota	.
明尼苏达州	.

明尼苏达州。

[ðə; ði] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] [mə'læsɪz] - ['lemən]['fleɪvər][wʌz; wəz][æn; ən][aɪ'diːə][frʌm; frəm]['mɪsɪz] . ['ritʃəd]

The	distinguishing	molasses	-	lemon	flavor	was	an	idea	from	Mrs	.	Richard
这	区别	糖蜜	-	柠檬	味道	曾是	一个	主意	从	太太	.	理查德

['nuːdʒənt] , ['brʊklɪn; 'brʊklən] , [nuː] [jɔːk] .

Nugent	,	Brooklyn	,	New	York	.
努金特	,	布鲁克林	,	新的	约克	.

这种独特的糖蜜柠檬口味是纽约布鲁克林的理查德·纽金特夫人的创意。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	together	thoroughly	.	.	.
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	cup	soft	shortening
½	杯子	柔软的	缩短

半杯软化起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
½ cup brown sugar
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

1½ [tiː'ɛs'piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
grated lemon rind
磨碎的 柠檬 果皮

磨碎的柠檬皮

1½ [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1½ tbsp .
1½ 汤匙 .

1.5 汤匙

[mə'læsɪz]
molasses
糖蜜

糖蜜

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] . . .
Sift together and stir in . . .
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

⅞ [kʌp] (¾ [kʌp] [plʌs] [ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .)
⅞ cup (¾ cup plus 2 tbsp .)
⅞ 杯子 (¾ 杯子 加 2 汤匙 .)

⅞ 杯（¾ 杯加 2 汤匙）

['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]
sifted GOLD MEDAL Flour
筛过的 金子 勋章 面粉

过筛金牌面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks][ɪn] . . .
Mix in . . .
混合 在 . . .

混合.....

1½ [kʌps] [roʊld] [oʊts]
1½ cups rolled oats
1½ 杯子 滚动 燕麦

1.5 杯燕麦片

[mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][hændz] .
Mix thoroughly with hands .
混合 彻底 和 双手 .

用手充分搅拌。

[pres] [ænd; ənd][moʊld]['ɪntuː][ə; eɪ] [lɔːŋ] , [smuːð] [roʊl][ə'baʊt] 2½ - [ɪn][daɪ'æmɪtər] .
Press and mold into a long , smooth roll about 2½ ' in diameter .
按 和 模具 进入 一个 长的 , 光滑的 卷 关于 2½ - 在 直径 .

压成并塑形为直径约 2½ 英寸的长而光滑的卷状物。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [stɪf] (['sevrəl] ['aʊərz]) .
Wrap in waxed paper , and chill until stiff (several hours) .
裹 在 打蜡 纸 , 和 寒意 直到 僵硬的 (一些 小时) .

用蜡纸包裹，冷藏至变硬（几个小时）。

[wɪð; wɪθ] [θɪn] , [ʃɑːrp] [naɪf] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ⅛ - [tuː; tə] 1⁄16 - [θɪk] .
With thin , sharp knife , cut in thin slices ⅛ ' to 1⁄16 ' thick .
和 薄的 , 锋利的 刀 , 切 在 薄的 切片 ⅛ - 到 1⁄16 - 厚的 .

用薄而锋利的刀，切成 ⅛″ 至 ⅛″ 厚的薄片。

[pleɪs] ['slaɪsɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ə'pɑːrt][ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place slices a little apart on ungreased baking sheet .
地方 切片 一个 小的 除 在 未涂油的 烘烤 床单 .

将切片略微间隔地放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake until lightly browned .
烤 直到 轻轻 棕色 .

烤至表面呈浅棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature : 400° (mod . hot oven) .
温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 8 to 10 min .
时间 : 烤 8 到 - 最小 .

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[əˈmaʊnt] : [əˈbaʊt] [fɔːr] [dɑːz] .

amount	:	About	4	doz	.
数量	:	关于	4	打	.

数量：约 4 打。

2½ - [ˈkʊkiz] .

2½	'	cookies	.
2½	-	曲奇饼	.

2½英寸的饼干。

[ˈprɪti] [fɔːr; fər] [ˈpɑːrtiz]

PRETTY	FOR	PARTIES
漂亮的	为了	各方

派对佳品

[tuː; tə] [meɪk] [ˈpetɪkoʊt] [teɪlz] [mætʃ] [jʊr; jər] [ˈkʌlər] [skiːm] :

to	make	Petticoat	Tails	match	your	color	scheme	:
到	制作	衬裙	尾巴	匹配	你的	颜色	方案	:

让衬裙尾巴与你的配色方案相匹配：

[tɪnt] [ðə; ði] [doʊ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [red] [fuːd] [ˈkʌlərɪŋ] [ænd; ənd] [juːz] [roʊz] [ˈfleɪvərɪŋ]

Tint	the	dough	with	a	few	drops	of	red	food	coloring	and	use	rose	flavoring
着色	这	面团	和	一个	很少	滴	的	红色的	食物	染色	和	使用	玫瑰	调味

[fɔːr; fər] [ə; eɪ] [pɪŋk] [ˈpɑːrti] .

for	a	pink	party	.
为了	一个	粉色的	派对	.

在面团里滴几滴红色食用色素，再加入玫瑰香精，就能打造一个粉红色的派对。

[juːz] [ˈwintəgriːn] [ˈfleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [griːn] [ˈkʌlərɪŋ] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [griːn]

Use	wintergreen	flavoring	and	a	few	drops	of	green	coloring	for	a	green
使用	冬青	调味	和	一个	很少	滴	的	绿色的	染色	为了	一个	绿色的

[ˈpɑːrti] . [-]

party	.	[	25	]
派对	.	[	-	]

使用冬青香精和几滴绿色色素，即可举办绿色派对。[25]

[ˌmɪsəˈleɪniəs] [ˈkʊkiz]

miscellaneous	COOKIES
各种各样的	曲奇饼

杂项 COOKIES

[ˈpɑːpjələr] [θruː]

Popular	through
受欢迎的	通过

受欢迎

[ðə; ði] [jɪrz] . . .

the	years	.	.	.
这	年	.	.	.

这些年.....

[ˈsnɪkərˌduːdəlz]

SNICKERDOODLES
肉桂糖饼干

肉桂糖饼干

[fʌn] [tuː; tə] [seɪ] . . . [tuː; tə] [snɪf] . . . [tuː; tə] [iːt] !

Fun	to	say	.	.	.	to	sniff	.	.	.	to	eat	!
乐趣	到	说	.	.	.	到	嗅	.	.	.	到	吃	!

说起来真有趣.....闻起来.....吃起来！

[pæt] [rɔːθ] [ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] [stɑːf] [sed] , “ [its] [wʌn][ʌv; əv][maɪ] ['hæpi] ['tʃaɪldhʊd] ['meməriz] .

Pat	Roth	of	our	Staff	said	,	“	It's	one	of	my	happy	childhood	memories	.
拍	罗斯	的	我们的	职员	说	,	“	它是	一	的	我的	快乐的	童年	回忆	.

我们员工 Pat Roth 说：“这是我快乐的童年回忆之一。”

[maɪ] ['mʌðər] [wʊd] [biː; bi] ['beɪkɪŋ] [wen] [wiː; wi] [keɪm] [hoʊm] [frʌm; frəm] [skuːl] [ænd; ənd][wiː; wi]

My	mother	would	be	baking	when	we	came	home	from	school	and	we
我的	母亲	会	是	烘烤	什么时候	我们	来了	家	从	学校	和	我们

[wʊd] [hæv; həv] ['snɪkərˌduːdəlz] [hɑːt] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [mɪlk] .

would	have	Snickerdoodles	hot	out	of	the	oven	with	a	glass	of	milk	.
会	有	肉桂糖饼干	热的	出去	的	这	烤箱	和	一个	玻璃	的	牛奶	.

放学回家时，妈妈正在烤东西，我们会吃到刚出炉的热腾腾的肉桂糖饼干，再配上一杯牛奶。

” [mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

”	Mix	together	thoroughly	.	.	.
”	混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]

1	cup	soft	shortening
1	杯子	柔软的	缩短

1 杯软化起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	cups	sugar
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	together	and	stir	in	.	.	.
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

2¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]

2¾	cups	sifted	GOLD	MEDAL	Flour
2¾	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

2¾ 杯过筛的金牌面粉

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .

2	tsp	.
2	茶匙	.

茶匙

[kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər]

cream	of	tartar
奶油	的	鞑靼

塔塔粉

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[tʃɪl] [doʊ] .

Chill	dough	.
寒意	面团	.

将面团冷藏。

[roʊl][ˈɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv] [smɔːl] [ˈwɔːlnʌts] .

Roll	into	balls	the	size	of	small	walnuts	.
卷	进入	球	这	尺寸	的	小的	核桃	.

搓成小核桃大小的球状。

[roʊl][ɪn][ˈmɪkstʃər][ʌv; əv][ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

Roll	in	mixture	of	2	tbsp	.
卷	在	混合物	的	2	汤匙	.

在 2 汤匙混合物中滚动。

[ˈʃʊgər] [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .

sugar	and	2	tsp	.
糖	和	2	茶匙	.

糖和 2 茶匙。

[ˈsɪnəmən] .

cinnamon	.
肉桂	.

肉桂。

[pleɪs] [əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] - [əˈpɑːrt][ɑːn] [ʌnˈgriːst] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	about	2	'	apart	on	ungreased	baking	sheet	.
地方	关于	2	-	除	在	未涂油的	烘烤	床单	.

将面团间隔约 2 英寸放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌnˈtɪl] [ˈlaɪtli] [braʊn] . . . [bʌt; bət] [stɪl] [sɔːft] .

Bake	until	lightly	browned	.	.	.	but	still	soft	.
烤	直到	轻轻	棕色	.	.	.	但	仍然	柔软的	.

烤至表面呈浅棕色……但仍然柔软。

([ðiːz] [ˈkʊkiz] [pʌf] [ʌp][æt; ət][fɜːrst] . . . [ðen] [ˈflæt(ə)n][aʊt][wɪð; wɪθ] [ˈkrɪŋkld] [tɑːps] .)

(	These	cookies	puff	up	at	first	.	.	.	then	flatten	out	with	crinkled	tops	.	)
(	这些	曲奇饼	噗	向上	在	第一的	.	.	.	然后	压平	出去	和	皱巴巴的	最高额	.	)

（这些饼干一开始会膨胀起来……然后摊平，顶部会起皱。）

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	400°	(	mod	.	hot	oven	)	.
温度	:	400°	(	模组	.	热的	烤箱	)	.

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .

time	:	Bake	8	to	10	min	.
时间	:	烤	8	到	-	最小	.

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[əˈmaʊnt] : [əˈbaʊt] [faɪv][dɑːz] .

amount	:	About	5	doz	.
数量	:	关于	5	打	.

数量：约5打。

[ˌtuːˈtuː] - [ˈkʊkiz] .
2 ' cookies .
2 - 曲奇饼 .

2英寸饼干。

[goʊld] [ˈkʊkiz]
GOLD COOKIES
金子 曲奇饼

金饼干

[ˈriːəli] [ˈɔːfli] [gʊd] . . .
Really awfully good . . .
真的 非常 好的 . . .

真是太棒了.....

[ænd; ənd] [ðeɪ] [juːz] [ʌp] [ðoʊz] [ˈekstrə] [eg] [joʊk] !
and they use up those extra egg yolks !
和 他们 使用 向上 那些 额外的 蛋 蛋黄 !

他们把多余的蛋黄都用掉了!

[mɪks] [təˈgeðər] [ˈθɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔːft] [ˈʃɔːrtnɪŋ]
½ cup soft shortening
½ 杯子 柔软的 缩短

半杯软化起酥油

1½ [kʌps] [ˈʃʊgər]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[fɔːr] [eg] [joʊk]
4 egg yolks
4 蛋 蛋黄

4个蛋黄

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir in . . .
搅拌 在 . . .

搅拌.....

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

2 汤匙

[mɪlk]
milk
牛奶

牛奶

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	together	and	stir	in	.	.	.
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]

1½	cups	sifted	GOLD	MEDAL	Flour
1½	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

1½ 杯过筛的金牌面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[tʃɪl] [doʊ] .

Chill	dough	.
寒意	面团	.

将面团冷藏。

[roʊl]['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv] ['wɔːlnʌts] . . .

Roll	into	balls	the	size	of	walnuts	.	.	.
卷	进入	球	这	尺寸	的	核桃	.	.	.

搓成核桃大小的球状.....

[ðen] [roʊl] [bɔːlz] [ɪn][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ¾ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .

then	roll	balls	in	a	mixture	of	¾	cup	finely	chopped	nuts	and	2	tsp	.
然后	卷	球	在	一个	混合物	的	¾	杯子	精细地	切碎	坚果	和	2	茶匙	.

然后将球状物在 ¾ 杯切碎的坚果和 2 茶匙的混合物中滚动。

['sɪnəmən] .

cinnamon	.
肉桂	.

肉桂。

[pleɪs] [θriː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	3	'	apart	on	ungreased	baking	sheet	.
地方	3	-	除	在	未涂油的	烘烤	床单	.

将面团间隔 3 英寸放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] . . . [bʌt; bət] [stɪl] [sɔːft] .

Bake	until	golden	brown	.	.	.	but	still	soft	.
烤	直到	金的	棕色的	.	.	.	但	仍然	柔软的	.

烤至金黄色.....但仍然柔软。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	400°	(	mod	.	hot	oven	)	.
温度	:	400°	(	模组	.	热的	烤箱	)	.

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 12 to 15 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 12 至 15 分钟。

[əˈmaʊnt] : [əˈbaʊt] [faɪv][dɑːz] .
amount : About 5 doz .
数量 : 关于 5 打 .

数量：约 5 打。

[ˌtuːˈtuː] - [ˈkʊkiz] .
2 ' cookies .
2 - 曲奇饼 .

2英寸饼干。

★ [məˈlæsɪz] [ˈkrɪŋkəlz]
★ MOLASSES CRINKLES
★ 糖蜜 皱纹

★ 糖蜜皱纹饼干

[θɪk] , [ˈtʃuːi] , [wɪð; wɪθ] [ˈkrækld] , [ˈʃʊgəri] [tɑːps] .
Thick , chewy , with crackled , sugary tops .
厚的 , 耐嚼的 , 和 噼啪作响 , 含糖的 最高额 .

厚实耐嚼，表面酥脆，裹着糖霜。

[wen] [sɜːrvd] [æt; ət][ˈmɪsɪz] . [fred] [frɛdəlz] [ɪn][ˌes ˈtiː] . [pɔːl] , [ˌmɪnɪˈsoʊtə] ,
When served at Mrs . Fred Fredell's in St . Paul , Minnesota ,
什么时候 服务 在 太太 . 弗雷德 弗雷德尔 在 英石 . 保罗 , 明尼苏达州 ,

在明尼苏达州圣保罗市弗雷德·弗雷德尔太太家供应时，

[ðeɪ] [wɜːr; wər][soʊ] [dɪˈlɪʃəs] [aɪ] [ˈbɛgd] [ðə; ðɪ]['resəpi] .
they were so delicious I begged the recipe .
他们 是 所以 可口的 我 乞求 这 食谱 .

它们太好吃了，我求她要了食谱。

[θæŋks] [tuː; tə][hɜːr; hər] , ['θaʊzəndz, 'θaʊzənz][ʌv; əv]['hoʊmz][hæv; həv] [ɪnˈdʒɔɪd] [ðiːz] ['spaɪsi] ['kʊkiz] .
Thanks to her , thousands of homes have enjoyed these spicy cookies .
谢谢 到 她 , 数千 的 房屋 有 享受 这些 辛辣的 曲奇饼 .

多亏了她，成千上万的家庭都享用到了这些香辣饼干。

[mɪks] [təˈgeðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

¾ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]
¾ cup soft shortening
¾ 杯子 柔软的 缩短

¾ 杯软化起酥油

[wʌn][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 cup brown sugar
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¼ [kʌp] [mə'læsɪz]
¼ cup molasses
¼ 杯子 糖蜜

¼ 杯糖蜜

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift together and stir in . . .
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
2¼ cups sifted GOLD MEDAL Flour
2¼ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2¼ 杯过筛的金牌面粉

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kloʊvz]
cloves
丁香

丁香

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['dʒɪndʒər]
ginger
姜

姜

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill **dough** **.**
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl]['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][lɑːrdʒ]['wɔːlnʌts] .
Roll **into** **balls** **the** **size** **of** **large** **walnuts** **.**
卷 进入 球 这 尺寸 的 大的 核桃 .

搓成核桃大小的球状。

[dɪp][tɑːps][ɪn] ['ʃʊgər] .
Dip **tops** **in** **sugar** **.**
蘸 最高额 在 糖 .

将顶部蘸上糖。

[pleɪs] , ['ʃʊgər] - [saɪd] - [ʌp] , [θriː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **,** **sugared** **-** **side** **-** **up** **,** **3** **'** **apart** **on** **greased** **baking** **sheet** **.**
地方 , 糖 - 边 - 向上 , 3 - 除 在 涂油 烘烤 床单 .

将饼干糖面朝上，间隔 3 英寸放在涂油的烤盘上。

['sprɪŋk(ə)l] [iːtʃ] ['kʊki] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː][drɑːps][ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə] [prə'duːs] [ə; eɪ] ['krækld]
Sprinkle **each** **cooky** **with** **2** **or** **3** **drops** **of** **water** **to** **produce** **a** **crackled**
撒 每个 饼干 和 2 或者 3 滴 的 水 到 生产 一个 噼啪作响
['sɜːrfɪs] .
surface **.**
表面 .

在每块饼干上滴2到3滴水，使其表面出现裂纹。

[beɪk] [dʒʌst][ʌn'tɪl] [set][bʌt; bət][nɑːt][hɑːrd] .
Bake **just** **until** **set** **but** **not** **hard** **.**
烤 只是 直到 放 但 不是 难的 .

烤至凝固但不要烤硬即可。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375° ([kwɪk] [mɑːd] .
temperature **:** **375°** **(** **quick** **mod** **.**
温度 : 375° (快的 模组 .

温度：375°（快速修改）

['ʌv(ə)n]) .
oven **)** **.**
烤箱) .

烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time **:** **Bake** **10** **to** **12** **min** **.**
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt][fɔːr][dɑːz] .
amount **:** **About** **4** **doz** **.**
数量 : 关于 4 打 .

数量：约 4 打。

2½ - ['kʊkiz] .
2½ **'** **cookies** **.**
2½ - 曲奇饼 .

2½英寸的饼干。

['wɑːʃˌbɔːrdz]
WASHBOARDS
搓衣板

搓衣板

['koʊkənʌt] - ['tæfi] [baːz] .

Coconut	**-**	**taffy**	**bars**	**.**
椰子	-	太妃糖	酒吧	.

椰子太妃糖条。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	**together**	**thoroughly**	**.**	**.**	**.**
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([hæf] ['bʌtər])

1	**cup**	**soft**	**shortening**	**(**	**half**	**butter**	**)**
1	杯子	柔软的	缩短	(	一半	黄油	)

1 杯软化起酥油（相当于一半黄油）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər]

2	**cups**	**brown**	**sugar**
2	杯子	棕色的	糖

2 杯红糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[stɜːr] [ɪn] . . .

Stir	**in**	**.**	**.**	**.**
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

1 茶匙

['soʊdə] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] ¼ [kʌp] [hɑːt] ['wɔːtər]

soda	**dissolved**	**in**	**¼**	**cup**	**hot**	**water**
苏打	溶解	在	¼	杯子	热的	水

苏打水溶于 1/4 杯热水中

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**.**	**.**	**.**
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

[fɔːr] [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]

4	**cups**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
4	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

4 杯过筛的金牌面粉

1½ [tiː'ɛs'piː] .

1½	**tsp**	**.**
1½	茶匙	.

1½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks][ɪn] . . .
Mix **in** **.** **.** **.**
混合 在 . . .

混合.....

[wʌn][kʌp] [mɔɪst] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt] ([kʌt] [ʌp] ['eni] [lɔːŋ] [ʃredz])
1 **cup** **moist** **shredded** **coconut** **(** **cut** **up** **any** **long** **shreds** **)**
1 杯子 潮湿 碎 椰子 (切 向上 任何 长的 碎屑)

1 杯湿润的椰丝（将过长的椰丝切碎）

[tʃɪl] [doʊ] [ˌtuː'tuː][ˌetʃ 'ɑr] .
Chill **dough** **2** **hr** **.**
寒意 面团 2 hr .

将面团冷藏2小时。

[roʊl]['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv]['wɔːlnʌts] .
Roll **into** **balls** **the** **size** **of** **walnuts** **.**
卷 进入 球 这 尺寸 的 核桃 .

搓成核桃大小的球状。

[pleɪs] [ˌtuː'tuː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **2** **'** **apart** **on** **ungreased** **baking** **sheet** **.**
地方 2 - 除 在 未涂油的 烘烤 床单 .

将面团间隔 2 英寸放在未涂油的烤盘上。

[wɪð; wɪθ]['fɪŋgərz] , ['flæt(ə)n] [iːtʃ] [bɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ] 1½ - × 2½ - ['ɑːblɔːŋ] ¼ - [θɪk] .
With **fingers** **,** **flatten** **each** **ball** **into** **a** **1½** **'** **×** **2½** **'** **oblong** **¼** **'** **thick** **.**
和 手指 , 压平 每个 球 进入 一个 1½ - × 2½ - 长方形 ¼ - 厚的 .

用手指将每个球压扁成 1½″ × 2½″ 长方形，厚度为 ¼″。

([ænd; ənd][wiː; wi][duː] [miːn] ¼ [ɪntʃ] !)
(**And** **we** **do** **mean** **¼** **inch** **!** **)**
(和 我们 做 意思是 ¼ 英寸 !)

（我们说的确实是 ¼ 英寸！）

[pres] [iːtʃ] ['kʊki] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][wɪð; wɪθ][taɪnz] [ʌv; əv] ['flaʊərd] [fɔːrk][ɪn] ['wɑːʃbɔːrd] [ɪ'fekt] .
Press **each** **cooky** **lengthwise** **with** **tines** **of** **floured** **fork** **in** **washboard** **effect** **.**
按 每个 饼干 纵向 和 齿 的 撒了面粉 叉 在 搓板 影响 .

用沾满面粉的叉子纵向按压每个饼干，使其呈现搓衣板的效果。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake **until** **lightly** **browned** **.**
烤 直到 轻轻 棕色 .

烤至表面呈浅棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature **:** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **oven** **)** **.**
温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 8 to 10 min .
时间 : 烤 8 到 - 最小 .

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [faɪv][dɑːz] .
amount : About 5 doz .
数量 : 关于 5 打 .

数量：约5打。

[ˌtuː'tuː] - × [θriː] - ['kʊkiz] . [-]
2 ' × 3 ' cookies . [26]
2 - × 3 - 曲奇饼 . [-]

2″ × 3″ 饼干。[26]

[bɑːr] ['kʊkiz]
BAR COOKIES
酒吧 曲奇饼

酒吧饼干

[pə'reniəl] ['feivərits] . . .
Perennial favorites . . .
多年生 收藏夹 . . .

经久不衰的热门之选.....

[kʌt] [ɪn] [skwer] [ɔːr][baːz] .
cut in squares or bars .
切 在 正方形 或者 酒吧 .

切成方块或条状。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [bɑːr] ['kʊkiz] ([prɪ'lɪmɪneri] [steps] [ɑːn][piː'piː] . - - -)
HOW TO MAKE BAR COOKIES (preliminary steps on pp . 14 - 15)
如何 到 制作 酒吧 曲奇饼 (初步的 步骤 在 pp . - - -)

如何制作条状饼干（初步步骤见第14-15页）

[wʌn] [spred] [doʊ] [ɪn] [griːst] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] .
1 Spread dough in greased pan and bake as directed .
1 传播 面团 在 涂油 平底锅 和 烤 作为 指导 .

1. 将面团铺在抹了油的烤盘中，然后按照说明烘烤。

[ˌtuː'tuː] [kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [ɔːr][baːz] [wen] ['slaɪtli] [kuːl] .
2 Cut into squares or bars when slightly cool .
2 切 进入 正方形 或者 酒吧 什么时候 轻微地 凉爽的 .

2. 稍凉后切成方块或条状。

[θriː] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ðiː][pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][waɪd]['spætʃələ] .
3 Remove from the pan with a wide spatula .
3 消除 从 这 平底锅 和 一个 宽的 抹刀 .

3 用宽铲子从锅中取出。

['braʊniz] (['resəpi]) ['tʃuːi] , ['fʌdʒi] [skwer] . . .
BROWNIES (Recipe) Chewy , fudgy squares . . .
布朗尼蛋糕 (食谱) 耐嚼的 , 软糖 正方形 . . .

布朗尼蛋糕（食谱）口感软糯、入口即化的方块蛋糕.....

['evriwʌn] [lʌvz] [ðem; ðəm] !
everyone loves them !
每个人 爱 他们 !

大家都喜欢它们!

[melt] [tə'geðər] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər] . . .
Melt together over hot water . . .
熔化 一起 超过 热的 水 . . .

用热水融化.....

[ˌtuːˈtuː][ˌɛsˈkjuː] . [ˌʌnˈswiːtnd] ['tʃɔːklət] ([ˌtuːˈtuː][ɑːz] .)

2	**sq**	**.**	**unsweetened**	**chocolate**	**(**	**2**	**oz**	**.**	**)**
2	平方	.	无糖	巧克力	(	2	盎司	.	)

2 块无糖巧克力（2 盎司）

⅓ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]

⅓	**cup**	**shortening**
⅓	杯子	缩短

三分之一杯起酥油

[biːt] [ɪn] . . .

Beat	**in**	**.**	**.**	**.**
打	在	.	.	.

打鼓.....

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

1 杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**.**	**.**	**.**
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

¾ [kʌp] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]

¾	**cup**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
¾	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

¾ 杯过筛的金牌面粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[mɪks][ɪn] . . .

Mix	**in**	**.**	**.**	**.**
混合	在	.	.	.

混合.....

½ [kʌp] ['broʊkən] [nʌts]

½	**cup**	**broken**	**nuts**
½	杯子	破碎的	坚果

半杯碎坚果

[spred] [ɪn] [wel] [griːst] [eɪt] - [skwer] [pæn] ([eɪt] × [eɪt] × [ˌtuːˈtuː] -) .
Spread in well greased 8 ' square pan (8 × 8 × 2 ') .
传播 在 出色地 涂油 8 - 正方形 平底锅 (8 × 8 × 2 -) .

铺在涂好油脂的 8 英寸方形烤盘（8 × 8 × 2 英寸）中。

[beɪk] [ʌnˈtɪl] [tɑːp] [hæz; həz] [dʌl] [krʌst] .
Bake until top has dull crust .
烤 直到 顶部 有 乏味的 地壳 .

烤至表面呈暗淡的硬皮状。

[ə; eɪ] [slaɪt] [ɪmˈprɪnt] [wɪl] [biː; bi] [left] [wen] [tɑːp] [ɪz] [tʌtʃt] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['fɪŋgər] .
A slight imprint will be left when top is touched lightly with finger .
一个 轻微 印记 将要 是 左边 什么时候 顶部 是 感动 轻轻 和 手指 .

用手指轻轻触摸顶部，会留下轻微的印记。

[kuːl] ['slaɪtli] . . . [ðen] [kʌt] ['ɪntuː] [skwer] .
Cool slightly . . . then cut into squares .
凉爽的 轻微地 . . . 然后 切 进入 正方形 .

稍微冷却后……切成方块。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° ([mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .
temperature : 350° (mod . oven) .
温度 : 350° (模组 . 烤箱) .

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 30 to 35 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 30 至 35 分钟。

[əˈmaʊnt] : - [ˌtuːˈtuː] - [skwer] .
amount : 16 2 ' squares .
数量 : - 2 - 正方形 .

数量：16 个 2 英寸正方形。

['tʃɔːklət] - ['frɔːstɪd] ['braʊniz]
CHOCOLATE - FROSTED BROWNIES
巧克力 - 磨砂 布朗尼蛋糕

巧克力糖霜布朗尼

“ ['lɪkɪn] - [gʊd] ! ” . . .
“ Lickin ' good ! ” . . .
“ 舔 - 好的 ! ” . . .

“真好吃！”

['jʌŋstəz] [seɪ] .
youngsters say .
年轻人 说 .

年轻人说。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [əˈbʌv] — [ænd; ənd] [spred] [kuːld] [baːz][ɔːr] [skwer] [bɪˈfɔːr] ['kʌtɪŋ] [wɪð; wɪθ]
Follow recipe above — and spread cooled bars or squares before cutting with
跟随 食谱 多于 — 和 传播 冷却 酒吧 或者 正方形 前 切割 和

按照上面的食谱操作——冷却后，将条状或方块状的面糊摊开，然后再切块。

[mɜˈiːz] ['tʃɔːklət] ['aɪsɪŋ]
MARIE'S CHOCOLATE ICING
玛丽的 巧克力 糖霜

玛丽的巧克力糖霜

[melt] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] [wʌn] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
Melt over hot water 1 tbsp .
熔化 超过 热的 水 1 汤匙 .

用热水融化 1 汤匙。

['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][ˌɛs'kjuː] . [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] ([wʌn][ɑːz] .) .
butter and 1 sq . unsweetened chocolate (1 oz .) .
黄油 和 1 平方 . 无糖 巧克力 (1 盎司 .) .

黄油和 1 块无糖巧克力（1 盎司）。

[blend] [ɪn] 1½ [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
Blend in 1½ tbsp .
混合 在 1½ 汤匙 .

加入 1½ 汤匙。

[wɔːrm]['wɔːtər] .
warm water .
温暖的 水 .

温水。

[stɜːr][ænd; ənd] [biːt] [ɪn][ə'baʊt][wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [kənˈfekʃənəz] - ['ʃʊgər] ([ʌn'tɪl]['aɪsɪŋ] [wɪl] [spred]
Stir and beat in about 1 cup sifted confectioners ' sugar (until icing will spread
搅拌 和 打 在 关于 1 杯子 筛过的 糖果商 - 糖 (直到 糖霜 将要 传播
['iːzəli]) .
easily) .
容易地) .

搅拌并打入约 1 杯过筛的糖粉（直到糖霜容易涂抹）。

['deɪnti] [tiː] ['braʊniz]
DAINTY TEA BROWNIES
纤巧 茶 布朗尼蛋糕

精致茶布朗尼

[ˌpɪktʃə'resk] . . . ['veri] [θɪn] .
Picturesque . . . very thin .
如画 . . . 非常 薄的 .

风景如画.....非常薄。

[ə; eɪ] ['haɪlaɪt] [ʌv; əv][ðə; ði]['sɪlvər] [tiːz] [æt; ət][ə; eɪ] [ˌmɪni'æpəlɪs] [tʃɜːrtʃ] .
A highlight of the silver teas at a Minneapolis church .
一个 强调 的 这 银 茶 在 一个 明尼阿波利斯 教会 .

明尼阿波利斯教堂举办的银茶会的一大亮点。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [tʃɑːp] [nʌts] ['faɪnli] [ænd; ənd] [spred] [doʊ] [ɪn] [tuː] [wel] [griːst]
Follow recipe above — except chop nuts finely and spread dough in two well greased
跟随 食谱 多于 — 除了 劈 坚果 精细地 和 传播 面团 在 二 出色地 涂油
['ɑːblɔːŋ] [pænz] ([naɪn] × - × [ˌtuː'tuː] -) .
oblong pans (9 × 13 × 2 ') .
长方形 平底锅 (9 × - × 2 -) .

按照上面的食谱操作——只是将坚果切碎，并将面团铺在两个涂满油脂的长方形烤盘（9 × 13 × 2 英寸）中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ¾ [kʌp] [blæntʃt] [ænd; ənd] ['faɪnli] [slaɪst] [griːn] [pɪ'stæʃioʊˌpɪ'stɑːʃioʊ] [nʌts] .
Sprinkle with ¾ cup blanched and finely sliced green pistachio nuts .
撒 和 ¾ 杯子 焯水 和 精细地 切片 绿色的 开心果 坚果 .

撒上 ¾ 杯去皮切碎的绿色开心果。

[beɪk] ['sɛvən][tuː; tə][eɪt][mɪn] .
Bake 7 to 8 min .
烤 7 到 8 最小 .

烘烤7至8分钟。

[kʌt] [ɪ'miːdiətli] ['ɪntuː] [skwer] [ɔːr]['daiəmənds] .
Cut immediately into squares or diamonds .
切 立即地 进入 正方形 或者 钻石 .

立即切成正方形或菱形。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pæn] [waɪl] [wɔːrm] .
Remove **from** **pan** **while** **warm** **.**
消除 从 平底锅 尽管 温暖的 .

趁热从锅中取出。

[plæn'teɪʃ(ə)n] [fruːt] [baːz]
PLANTATION **FRUIT** **BARS**
种植园 水果 酒吧

种植园水果棒

['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] . . . [bʌt; bət] [dɪ'lɪʃəs] .
Little **sugar** **and** **shortening** **.** **.** **.** **but** **delicious** **.**
小的 糖 和 缩短 . . . 但 可口的 .

糖和起酥油用量很少……但味道却很棒。

[sent] [tuː; tə][juː 'es][baɪ]['mɪsɪz] . [tʃɑːrlz] ['wiləd] [ʌv; əv][ʃɪ'kɑːgoʊ] .
Sent **to** **us** **by** **Mrs** **.** **Charles** **Willard** **of** **Chicago** **.**
发送 到 我们 经过 太太 . 查尔斯 威拉德 的 芝加哥 .

由芝加哥的查尔斯·威拉德夫人寄给我们。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix **together** **thoroughly** **.** **.** **.**
混合 一起 彻底 . . .

充分混合……

¼ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]
¼ **cup** **soft** **shortening**
¼ 杯子 柔软的 缩短

¼ 杯软化起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
½ **cup** **molasses**
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir **in** **.** **.** **.**
搅拌 在 . . .

搅拌……

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **.** **.** **.**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入……

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
2 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2 杯过筛的金牌面粉

1½ [tiːˈɛsˈpiː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks][ɪn] . . .
Mix in . . .
混合 在 . . .

混合.....

[wʌn][kʌp]['broʊkən][nʌts]
1 cup broken nuts
1 杯子 破碎的 坚果

1 杯碎坚果

[wʌn][tuː; tə][ˌtuːˈtuː][kʌps] [kʌt] - [ʌp]['reɪzɪnz][ɔːr] [deɪts]
1 to 2 cups cut - up raisins or dates
1 到 2 杯子 切 - 向上 葡萄干 或者 日期

1至2杯切碎的葡萄干或枣

[spred] [ɪn] [griːst] ['ɑːblɔːŋ][pæn] ([naɪn] × - × [ˌtuːˈtuː] -) .
Spread in greased oblong pan (9 × 13 × 2 ') .
传播 在 涂油 长方形 平底锅 (9 × - × 2 -) .

铺在抹了油的长方形烤盘（9 × 13 × 2 英寸）中。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

[kuːl] ['slaɪtli] . . . [spred] [wɪð; wɪθ] ['lemən] ['aɪsɪŋ] ([siː] [bɪˈloʊ]) [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː][baːz] .
Cool slightly . . . spread with Lemon Icing (see below) and cut into bars .
凉爽的 轻微地 . . . 传播 和 柠檬 糖霜 (看 以下) 和 切 进入 酒吧 .

稍微放凉.....涂上柠檬糖霜（见下文），切成条状。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° ([mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .
temperature : 350° (mod . oven) .
温度 : 350° (模组 . 烤箱) .

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 25 to 30 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 25 至 30 分钟。

[əˈmaʊnt] : [fɔːr][dɑːz] .
amount : 4 doz .
数量 : 4 打 .

数量：4 打。

[wʌn] - × [ˌtuːˈtuː] - [baːz] .
1 ' × 2 ' bars .
1 - × 2 - 酒吧 .

1″×2″条。

['lemən] ['aɪsɪŋ] ([fɔːr; fər][plæn'teɪʃ(ə)n] [fruːt] [baːz])
LEMON ICING (for Plantation Fruit Bars)
柠檬 糖霜 (为了 种植园 水果 酒吧)

柠檬糖霜（用于种植园水果棒）

['grædʒuəli] [biːt] ½ [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] ['ɪntuː][wʌn] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪt] .
Gradually beat ½ cup sifted confectioners ' sugar into 1 stiffly beaten egg white .
逐步地 打 ½ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖 进入 1 僵硬地 被打败 蛋 白色的 .

将 1/2 杯过筛的糖粉逐渐搅拌到 1 个打发至硬性发泡的蛋白中。

[ˌeɪ diː 'diː] [dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , ¼ [tiː'ɛs'piː] .
Add dash of salt , ¼ tsp .
添加 短跑 的 盐 , ¼ 茶匙 .

加入少许盐，¼茶匙。

['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt] . [-]
lemon extract . [27]
柠檬 提炼 . [-]

柠檬提取物。[27]

[kən'fekʃn] - [laɪk] [skwer] [fɔːr; fər]['speʃ(ə)l] [ˌentər'teɪnɪŋ] .
Confection - like squares for special entertaining .
糖果 - 喜欢 正方形 为了 特别的 娱乐 .

精致的方形甜点，适合特殊场合享用。

[deɪt] - [ænd; ənd] - [nʌt] [skwer]
DATE - AND - NUT SQUARES
日期 - 和 - 坚果 正方形

枣泥坚果方块

[tuː; tə] ['ʃʊgər] [kən'fekʃn] - [laɪk] [deɪt] - [ænd; ənd] - [nʌt] [skwer] ([left]) . . . [dɪp][ɪn] [kən'fekʃənəz] -
To sugar confection - like Date - and - Nut Squares (left) . . . dip in confectioners '
到 糖 糖果 - 喜欢 日期 - 和 - 坚果 正方形 (左边) . . . 蘸 在 糖果商 -
['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ʃeɪk] .
sugar and shake .
糖 和 摇 .

将枣泥坚果方块（左图）蘸上糖粉并摇晃。

['tʃuːi] ['feivərits] [wɪð; wɪθ] [rɪtʃ] ['nʌti] ['fleɪvər] .
Chewy favorites with rich nutty flavor .
耐嚼的 收藏夹 和 富有的 坚果 味道 .

口感耐嚼，带有浓郁的坚果风味。

[mʌtʃ] [laɪk] [ðə; ði] ['bɪʃəps] [bred] [sɜːrvd] [tuː; tə] ['sɜːrkɪt] - ['raɪdɪŋ] ['priːtʃəz] [ɪn] [deɪz] [ʌv; əv] ['ɜːrli]

Much	**like**	**the**	**Bishop's**	**Bread**	**served**	**to**	**circuit**	**-**	**riding**	**preachers**	**in**	**days**	**of**	**Early**
很多	喜欢	这	主教的	面包	服务	到	电路	-	骑术	传道者	在	天	的	早期的

[əˈmerɪkə] .

America	**.**
美国	.

就像早期美国巡回传教士享用的主教面包一样。

[biːt] [ʌnˈtɪl] ['foʊmi] . . .

Beat	**until**	**foamy**	**.**	**.**	**.**
打	直到	泡沫状	.	.	.

搅拌至起泡.....

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[biːt] [ɪn] . . .

Beat	**in**	**.**	**.**	**.**
打	在	.	.	.

打鼓.....

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[vəˈnɪlə]

vanilla
香草

香草

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**.**	**.**	**.**
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

½ [kʌp] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]

½	**cup**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
½	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

½ 杯过筛的金牌面粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks][ɪn] . . .
Mix in . . .
混合 在 . . .

混合.....

[wʌn][kʌp] [kʌt] - [ʌp] ['wɔːlnʌts]
1 cup cut - up walnuts
1 杯子 切 - 向上 核桃

1 杯切碎的核桃

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['faɪnli] [kʌt] - [ʌp] [deɪts]
2 cups finely cut - up dates
2 杯子 精细地 切 - 向上 日期

杯切碎的枣

[spred] [ɪn] [wel] [griːst] [eɪt] - [skwer] [pæn] ([eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] -) .
Spread in well greased 8 ' square pan (8 × 8 × 2 ') .
传播 在 出色地 涂油 8 - 正方形 平底锅 (8 × 8 × 2 -) .

铺在涂好油脂的 8 英寸方形烤盘（8 × 8 × 2 英寸）中。

[beɪk] [ʌn'tɪl][tɑːp][hæz; həz] [dʌl] [krʌst] .
Bake until top has dull crust .
烤 直到 顶部 有 乏味的 地壳 .

烤至表面呈暗淡的硬皮状。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [waɪl] [wɔːrm] , [kuːl] , [ðen] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pæn] .
Cut into squares while warm , cool , then remove from pan .
切 进入 正方形 尽管 温暖的 , 凉爽的 , 然后 消除 从 平底锅 .

趁热切成方块，冷却后从锅中取出。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [dɪp][ɪn] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .
If desired , dip in confectioners ' sugar .
如果 想要的 , 蘸 在 糖果商 - 糖 .

如果需要，可以蘸上糖粉。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 325° ([sloʊ] [mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .
temperature : 325° (slow mod . oven) .
温度 : 325° (慢的 模组 . 烤箱) .

温度：325°（慢速中型烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 25 to 30 min .
时间 : 烤 25 - 到 30 - 最小 .

时间：烘烤 25 至 30 分钟。

[ə'maʊnt] : - [ˌtuː'tuː] - [skwer] .
amount : 16 2 ' squares .
数量 : - 2 - 正方形 .

数量：16 个 2 英寸正方形。

['dʒuːəld] ['kʊkiz]
JEWELLED COOKIES
珠宝 曲奇饼

宝石饼干

['gloʊɪŋ]	[wɪð; wɪθ]	['dʒɛmz]	[ʌv; əv]	['spaɪsi]	['gʌmdrɑːp]	(	[red]	[ænd; ənd]	[griːn]	[fɔːr; fər]	['krɪsməs]	['hɑːlədeɪz]
Glowing	**with**	**gems**	**of**	**spicy**	**gumdrops**	**(**	**red**	**and**	**green**	**for**	**Christmas**	**holidays**
发光	和	宝石	的	辛辣的	软糖	(	红色的	和	绿色的	为了	圣诞节	假期

) .

) :

) .

闪耀着辛辣软糖宝石般的光芒（圣诞节期间为红色和绿色）。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['foʊmi] . . .

Beat	**until**	**foamy**	**. . .**
打	直到	泡沫状	. . .

搅拌至起泡.....

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[biːt] [ɪn] . . .

Beat	**in**	**. . .**
打	在	. . .

打鼓.....

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

1 杯糖

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla

香草

香草

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**. . .**
筛	一起	和	搅拌	在	. . .

筛匀后拌入.....

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]

1	**cup**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
1	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

1 杯过筛的金牌面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt

盐

盐

[mɪks] [ɪn] . . .

Mix	**in**	**. . .**
混合	在	. . .

混合.....

½ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] ['toʊstɪd] [blæntʃt] ['ɑːməndz]
½ cup cut - up toasted blanched almonds
½ 杯子 切 - 向上 烤过的 焯水 杏仁

半杯切碎的烤杏仁（已去皮）

½ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] ['gʌmdrɑːp] (¼ -)
½ cup cut - up gumdrops (¼ ')
½ 杯子 切 - 向上 软糖 (¼ -)

½ 杯切碎的软糖（¼ 英寸）

[spred] [ɪn] [wel] [griːst] [ænd; ənd] ['flaʊərd] [naɪn] - [skwer] [pæn] ([naɪn] × [naɪn] × [ˌtuː'tuː] -) .
Spread in well greased and floured 9 ' square pan (9 × 9 × 2 ') .
传播 在 出色地 涂油 和 撒了面粉 9 - 正方形 平底锅 (9 × 9 × 2 -) .

铺在涂好油并撒上面粉的 9 英寸方形烤盘（9 × 9 × 2 英寸）中。

['sprɪŋk(ə)l] ['ekstrə] [kʌt] - [ʌp] ['gʌmdrɑːp] ([ə'baʊt] ½ [kʌp]) ['oʊvər] [tɑːp] [ʌv; əv] ['bætər] .
Sprinkle extra cut - up gumdrops (about ½ cup) over top of batter .
撒 额外的 切 - 向上 软糖 (关于 ½ 杯子) 超过 顶部 的 连击 .

在面糊上撒上切碎的软糖（约 ½ 杯）。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [tɑːp] [hæz; həz] [ə; eɪ] [dʌl] [krʌst] .
Bake until top has a dull crust .
烤 直到 顶部 有 一个 乏味的 地壳 .

烤至表面呈暗淡的硬皮状。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [waɪl] [wɔːrm] , [kuːl] , [ðen] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [pæn] .
Cut into squares while warm , cool , then remove from pan .
切 进入 正方形 尽管 温暖的 , 凉爽的 , 然后 消除 从 平底锅 .

趁热切成方块，冷却后从锅中取出。

([krʌst] [wɪl] [kræk] .)
(Crust will crack .)
(地壳 将要 裂缝 .)

（面包皮会裂开。）

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 325° ([sloʊ] [mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .
temperature : 325° (slow mod . oven) .
温度 : 325° (慢的 模组 . 烤箱) .

温度：325°（慢速中型烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 30 to 35 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 30 至 35 分钟。

[ə'maʊnt] : - [ˌtuː'tuː] - [skwer] .
amount : 16 2 ' squares .
数量 : - 2 - 正方形 .

数量：16 个 2 英寸正方形。

★ ['wɔːlnʌt] [skwer]
★ WALNUT SQUARES
★ 核桃 正方形

★ 核桃方块

['ɔːlmoʊst] ['kændi] . . . [soʊ] [rɪtʃ] [ænd; ənd] ['nʌti] .
Almost candy . . . so rich and nutty .
几乎 糖果 . . . 所以 富有的 和 坚果 .

简直像糖果一样……味道浓郁，坚果香十足。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [ˈfoʊmi] . . .
Beat **until** **foamy** . . .
打 直到 泡沫状 . . .

搅拌至起泡.....

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[biːt] [ɪn] . . .
Beat **in** . . .
打 在 . . .

打鼓.....

[wʌn] [kʌp] [braʊn] [ˈʃʊgər]
1 **cup** **brown** **sugar**
1 杯子 棕色的 糖

1 杯红糖

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** . . .
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

½ [kʌp] [ˈsɪftɪd] [goʊld] [ˈmed(ə)l] [ˈflaʊər]
½ **cup** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
½ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

½ 杯过筛的金牌面粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅛ [tiːˈɛsˈpiː] .
⅛ **tsp** .
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

[ˈsoʊdə]
soda
苏打

苏打

[mɪks] [ɪn] . . .
Mix **in** . . .
混合 在 . . .

混合.....

[wʌn] [kʌp] [kʌt] - [ʌp] ['wɔːlnʌts]
1 cup cut - up walnuts
1 杯子 切 - 向上 核桃

1 杯切碎的核桃

[spred] [ɪn] [wel] [griːst] [eɪt] - [skwer] [pæn] ([eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] -) .
Spread in well greased 8 ' square pan (8 × 8 × 2 ') .
传播 在 出色地 涂油 8 - 正方形 平底锅 (8 × 8 × 2 -) .

铺在涂好油脂的 8 英寸方形烤盘（8 × 8 × 2 英寸）中。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [tɑːp] [hæz; həz] [ə; eɪ] [dʌl] [krʌst] .
Bake until top has a dull crust .
烤 直到 顶部 有 一个 乏味的 地壳 .

烤至表面呈暗淡的硬皮状。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [waɪl] [wɔːrm] , [kuːl] , [ðen] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [pæn] .
Cut into squares while warm , cool , then remove from pan .
切 进入 正方形 尽管 温暖的 , 凉爽的 , 然后 消除 从 平底锅 .

趁热切成方块，冷却后从锅中取出。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 325° ([sloʊ] [mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .
temperature : 325° (slow mod . oven) .
温度 : 325° (慢的 模组 . 烤箱) .

温度：325°（慢速中型烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 25 to 30 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 25 至 30 分钟。

[ə'maʊnt] : - [ˌtuː'tuː] - [skwer] .
amount : 16 2 ' squares .
数量 : - 2 - 正方形 .

数量：16 个 2 英寸正方形。

['tʊtti] - ['fruːti] [sə'praiziz]
TUTTI - FRUTTI SURPRISES
合奏 - 弗鲁蒂 惊喜

什锦水果惊喜

[laɪk] [mɔɪst] [fruːt] [keɪk] . . . [fʊl] [ʌv; əv] [gʊd] [θɪŋz] .
Like moist fruit cake . . . full of good things .
喜欢 潮湿 水果 蛋糕 . . . 满的 的 好的 事物 .

就像湿润的水果蛋糕.....满满的都是好东西。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['foʊmi] . . .
Beat until foamy . . .
打 直到 泡沫状 . . .

搅拌至起泡.....

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] . . .
Gradually beat in . . .
逐步地 打 在 . . .

逐渐敲入.....

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]
1 cup sifted confectioners ' sugar
1 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

1 杯过筛的糖粉

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir **in** **. . .**
搅拌 在 . . .

搅拌.....

[θriː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

3 汤匙

['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]
shortening **,** **melted**
缩短 , 融化

起酥油，融化

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **. . .**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

¾ [kʌp] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
¾ **cup** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
¾ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

¾ 杯过筛的金牌面粉

1½ [tiːˈɛsˈpiː] .
1½ **tsp** **.**
1½ 茶匙 .

1½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks][ɪn] . . .
Mix **in** **. . .**
混合 在 . . .

混合.....

[wʌn] [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [nʌts]
1 **cup** **cut** **-** **up** **nuts**
1 杯子 切 - 向上 坚果

1 杯切碎的坚果

[wʌn] [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [deɪts]
1 **cup** **cut** **-** **up** **dates**
1 杯子 切 - 向上 日期

杯切碎的枣

¾ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] ['kændid] [fruːt]
¾ **cup** **cut** **-** **up** **candied** **fruit**
¾ 杯子 切 - 向上 脯 水果

¾ 杯切碎的蜜饯

[spred] [ɪn] [wel] [griːst] [eɪt] - [skwer] [pæn] ([eɪt] × [eɪt] × [ˌtuːˈtuː] -) .
Spread in well greased 8 ' square pan (8 × 8 × 2 ') .
传播 在 出色地 涂油 8 - 正方形 平底锅 (8 × 8 × 2 -) .

铺在涂好油脂的 8 英寸方形烤盘（8 × 8 × 2 英寸）中。

[beɪk] [ʌnˈtɪl] [tɑːp] [hæz; həz] [ə; eɪ] [dʌl] [krʌst] .
Bake until top has a dull crust .
烤 直到 顶部 有 一个 乏味的 地壳 .

烤至表面呈暗淡的硬皮状。

[kʌt] [ˈɪntuː] [skwer] [waɪl] [wɔːrm] , [kuːl] , [ðen] [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [pæn] .
Cut into squares while warm , cool , then remove from pan .
切 进入 正方形 尽管 温暖的 , 凉爽的 , 然后 消除 从 平底锅 .

趁热切成方块，冷却后从锅中取出。

[ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] : 325° ([sloʊ] [mɑːd] . [ˈʌv(ə)n]) .
temperature : 325° (slow mod . oven) .
温度 : 325° (慢的 模组 . 烤箱) .

温度：325°（慢速中型烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 30 to 35 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 30 至 35 分钟。

[əˈmaʊnt] : - [ˌtuːˈtuː] - [skwer] . [-]
amount : 16 2 ' squares . [28]
数量 : - 2 - 正方形 . [-]

数量：16 个 2 英寸正方形。[28]

[dɪˈlɪʃəsli] [rɪtʃ] [tuː] - [ˈleɪər] [ˈkʊkiz] .
Deliciously rich two - layer cookies .
美味 富有的 二 - 层 曲奇饼 .

美味浓郁的双层曲奇。

[ˈtɑːfi] - [nʌt] [baːz] ([ˈresəpi]) [ˈɑːmənd] - [ˈkoʊkənʌt] [ˈtɑːpɪŋ] [ɑːn] [melt] - [ɪn] - [ðə; ði] - [maʊθ] [krʌst] .
TOFFEE - NUT BARS (Recipe) Almond - coconut topping on melt - in - the - mouth crust .
奶糖 - 坚果 酒吧 (食谱) 杏仁 - 椰子 配料 在 熔化 - 在 - 这 - 嘴 地壳 .

太妃坚果棒（食谱）入口即化的饼皮上覆盖着杏仁椰子酱。

[ˈbɑːtəm] [ˈleɪər]
BOTTOM LAYER
底部 层

底层

[mɪks] [təˈgeðər] [ˈθɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔːft] [ˈʃɔːrtnɪŋ] ([hæf] [ˈbʌtər])
½ cup soft shortening (half butter)
½ 杯子 柔软的 缩短 (一半 黄油)

½ 杯软化起酥油（相当于一半黄油）

½ [kʌp] [braʊn] [ˈʃʊgər]
½ cup brown sugar
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

[stɜːr] [ɪn] . . .
Stir in . . .
搅拌 在 . . .

搅拌.....

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]
1 **cup** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
1 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

1 杯过筛的金牌面粉

[pres] [ænd; ənd] ['flæt(ə)n] [wɪð; wɪθ] [hænd] [tuː; tə] ['kʌvər] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ʌn'griːst] ['ɑːblɔːŋ] [pæn] ([naɪn] × - × [ˌtuː'tuː] -) .
Press **and** **flatten** **with** **hand** **to** **cover** **bottom** **of** **ungreased** **oblong** **pan** **(** **9** **×** **13** **×** **2** **'** **)** **.**
按 和 压平 和 手 到 覆盖 底部 的 未涂油的 长方形 平底锅 (9 × - × 2 -) .

用手按压并压平，使其覆盖未涂油的长方形烤盘（9 × 13 × 2 英寸）底部。

[beɪk] - [mɪn] .
Bake **10** **min** **.**
烤 - 最小 .

烘烤 10 分钟。

[ðen] [spred] [wɪð; wɪθ]
Then **spread** **with**
然后 传播 和

然后涂抹

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° ([mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .
temperature **:** **350°** **(** **mod** **.** **oven** **)** **.**
温度 : 350° (模组 . 烤箱) .

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [mɪn] .
time **:** **Bake** **10** **min** **.**
时间 : 烤 - 最小 .

时间：烘烤 10 分钟。

['ɑːmənd] - ['koʊkənʌt] ['tɑːpɪŋ]
ALMOND **-** **COCONUT** **TOPPING**
杏仁 - 椰子 配料

杏仁椰子浇头

[biːt] [wel] . . .
Beat **well** **.** **.** **.**
打 出色地 . . .

打得好.....

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[stɜːr] [ɪn] . . .
Stir **in** **.** **.** **.**
搅拌 在 . . .

搅拌.....

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 **cup** **brown** **sugar**
1 杯子 棕色的 糖

1 杯红糖

[wʌn] ['tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[mɪks] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Mix **together** **and** **stir** **in** **.** **.** **.**
混合 一起 和 搅拌 在 . . .

混合并搅拌.....

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

2 汤匙

[goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
GOLD **MEDAL** **Flour**
金子 勋章 面粉

金牌面粉

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks][ɪn] . . .
Mix **in** **.** **.** **.**
混合 在 . . .

混合.....

[wʌn] [kʌp] [mɔɪst] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt]
1 **cup** **moist** **shredded** **coconut**
1 杯子 潮湿 碎 椰子

1 杯湿润的椰丝

[wʌn] [kʌp] [kʌt] - [ʌp] ['ɑːməndz] ([ɔːr] ['ʌðər] [nʌts])
1 **cup** **cut** **-** **up** **almonds** **(** **or** **other** **nuts** **)**
1 杯子 切 - 向上 杏仁 (或者 其他 坚果)

杯切碎的杏仁（或其他坚果）

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] - [mɪn] . [mɔːr] [ʌn'tɪl] ['tɑːpɪŋ] [ɪz]['goʊldən] [braʊn] .
Return **to** **oven** **and** **bake** **25** **min** **.** **more** **until** **topping** **is** **golden** **brown** **.**
返回 到 烤箱 和 烤 - 最小 . 更多的 直到 配料 是 金的 棕色的 .

放回烤箱，再烤 25 分钟，直到表面呈金黄色。

[kuːl] ['slaɪtli] . . . [ðen] [kʌt]['ɪntuː][baːz] .
Cool **slightly** **.** **.** **.** **then** **cut** **into** **bars** **.**
凉爽的 轻微地 . . . 然后 切 进入 酒吧 .

稍微冷却后.....切成条状。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° ([mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .

temperature	**:**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**oven**	**)**	**.**
温度	:	350°	(	模组	.	烤箱	)	.

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [mɪn] .

time	**:**	**Bake**	**25**	**min**	**.**
时间	:	烤	-	最小	.

时间：烘烤 25 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] 2½ [dɑːz] .

amount	**:**	**About**	**2½**	**doz**	**.**
数量	:	关于	2½	打	.

数量：约 2.5 打。

[wʌn] - × [θriː] - [baːz] .

1	**'**	**×**	**3**	**'**	**bars**	**.**
1	-	×	3	-	酒吧	.

1″×3″条。

['koʊkənʌt] - ['lemən] [baːz]

COCONUT	**-**	**LEMON**	**BARS**
椰子	-	柠檬	酒吧

椰子柠檬条

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] [fɔːr; fər] ['bɑːtəm] ['leɪər] .

Follow	**recipe**	**above**	**for**	**Bottom**	**Layer**	**.**
跟随	食谱	多于	为了	底部	层	.

按照上面的食谱制作底层。

[beɪk] - [mɪn] .

Bake	**10**	**min**	**.**
烤	-	最小	.

烘烤 10 分钟。

[let] [stænd][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['spredɪŋ] [wɪð; wɪθ]

Let	**stand**	**a**	**few**	**minutes**	**before**	**spreading**	**with**
让	站立	一个	很少	分钟	前	传播	和

静置几分钟后再涂抹。

['koʊkənʌt] - ['lemən] ['tɑːpɪŋ]

COCONUT	**-**	**LEMON**	**TOPPING**
椰子	-	柠檬	配料

椰子柠檬浇头

[spred] ['ɑːmənd] - ['koʊkənʌt] ['tɑːpɪŋ] [ɑːn] ['bɑːtəm] ['leɪər] .

Spread	**almond**	**-**	**coconut**	**topping**	**on**	**bottom**	**layer**	**.**
传播	杏仁	-	椰子	配料	在	底部	层	.

在底层铺上杏仁椰蓉馅料。

[biːt] [wel] . . .

Beat	**well**	**.**	**.**	**.**
打	出色地	.	.	.

打得好.....

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[stɜːr][ɪn] . . .

Stir	**in**	**.**	**.**	**.**
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

1	cup	brown	sugar
1	杯子	棕色的	糖

1 杯红糖

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['leмən] [dʒuːs]

lemon	juice
柠檬	汁

柠檬汁

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['greɪtɪd] ['leмən] [raɪnd]

grated	lemon	rind
磨碎的	柠檬	果皮

磨碎的柠檬皮

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[mɪks] [ɪn] . . .

Mix	in	.	.	.
混合	在	.	.	.

混合.....

[wʌn] [kʌp] [mɔɪst] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt]

1	cup	moist	shredded	coconut
1	杯子	潮湿	碎	椰子

1 杯湿润的椰丝

[wʌn] [kʌp] [kʌt] - [ʌp] ['wɔːlnʌts]

1	cup	cut	-	up	walnuts
1	杯子	切	-	向上	核桃

杯切碎的核桃

½ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] ['reɪzɪnz]

½	cup	cut	-	up	raisins
½	杯子	切	-	向上	葡萄干

半杯切碎的葡萄干

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪk] - [mɪn] . [mɔːr] [ʌn'tɪl] ['tɑːpɪŋ] [ɪz] ['goʊldən] [braʊn] .

Return	to	oven	and	bake	25	min	.	more	until	topping	is	golden	brown	.
返回	到	烤箱	和	烤	-	最小	.	更多的	直到	配料	是	金的	棕色的	.

放回烤箱，再烤 25 分钟，直到表面呈金黄色。

[kuːl] ['slaɪtli] . . . [ðen] [kʌt] ['ɪntuː] [baːz] .

Cool	slightly	.	.	.	then	cut	into	bars	.
凉爽的	轻微地	.	.	.	然后	切	进入	酒吧	.

稍微冷却后.....切成条状。

★ [dʒel] - [mə'ræŋ] - ['fɪlbərt] [ba:z]
★ JELL - MERINGUE - FILBERT BARS
★ 果冻 - 蛋白酥皮 - 榛子 酒吧

★ 果冻蛋白酥榛子条

[dʒə'net] ['kæmbl] [ʌv; əv]['aʊər; ɑ:r] [stɑ:f] [goʊz]['ɪntu:] ['ræpsədi:z] [ə'baʊt] [ði:z] ['lʌʃəs] [ba:z] .
Jeannette Campbell of our Staff goes into rhapsodies about these luscious bars .
珍妮特 坎贝尔 的 我们的 职员 去 进入 狂想曲 关于 这些 甜美 酒吧 .

我们员工珍妮特·坎贝尔对这些美味的酒吧赞不绝口。

['fɑ:loʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] [fɔ:r; fər] ['bɑ:təm] ['leɪər] — [ɪk'sept] [ju:z] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] [ɪn] [pleɪs]
Follow recipe above for Bottom Layer — except use sifted confectioners ' sugar in place
跟随 食谱 多于 为了 底部 层 — 除了 使用 筛过的 糖果商 - 糖 在 地方
[ʌv; əv] [braʊn] ,
of brown ,
的 棕色的 ,

按照上面的食谱制作底层——只是用过筛的糖粉代替红糖。

[ænd; ənd][stɜ:r][ˌtu:'tu:] [eg] [joʊk] ['ɪntu:][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['ʃɔ:rtnɪŋ] ['mɪkstʃər] .
and stir 2 egg yolks into the sugar and shortening mixture .
和 搅拌 2 蛋 蛋黄 进入 这 糖 和 缩短 混合物 .

将 2 个蛋黄拌入糖和起酥油的混合物中。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

[spred] [wɪð; wɪθ] ½ [tu:; tə] ¾ [kʌp] ['sɔfənd] ['dʒeli] (['kɜ:rənt] , ['ræzberi] , [ɔ:r] [greɪp]) , [ðen] [wɪð; wɪθ]
Spread with ½ to ¾ cup softened jelly (currant , raspberry , or grape) , then with
传播 和 ½ 到 ¾ 杯子 软化 果冻 (黑醋栗 , 覆盆子 , 或者 葡萄) , 然后 和

涂抹 ½ 至 ¾ 杯软化的果酱（醋栗、覆盆子或葡萄口味），然后

[mə'ræŋ] - ['fɪlbərt] ['tɑ:pɪŋ]
MERINGUE - FILBERT TOPPING
蛋白酥皮 - 榛子 配料

蛋白酥皮榛子酱

[ðə; ði] ['flʌfi] [mə'ræŋ] - ['fɪlbərt] ['tɑ:pɪŋ] [ɪz] [paɪld] [ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv] ['sɔfənd] ['dʒeli] [spred] ['oʊvər][ðə; ði]
The fluffy meringue - filbert topping is piled on top of softened jelly spread over the
这 蓬松的 蛋白酥皮 - 榛子 配料 是 堆积 在 顶部 的 软化 果冻 传播 超过 这
[krʌst] .
crust .
地壳 .

蓬松的蛋白酥皮榛子馅料堆放在涂抹在饼皮上的软化果冻上。

[bi:t] [ʌn'tɪl] [stɪf] . . .
Beat until stiff . . .
打 直到 僵硬的 . . .

打至硬.....

[ˌtu:'tu:] [eg] [waɪts]
2 egg whites
2 蛋 白人

2个蛋清

[bi:t] [ɪn]['grædʒuəli] . . .
Beat in gradually . . .
打 在 逐步地 . . .

逐渐打入.....

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[foʊld][ɪn] . . .
Fold in . . .
折叠 在 . . .

折叠起来.....

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

贝蒂·克罗克图画饼干书(Betty Crocker picture cooky book)
第4/6页

[wʌn] [kʌp] [graʊnd] ['fɪlbərt] ([ˌʌn'blæntʃt])
1 cup ground filberts (unblanched)
1 杯子 地面 榛子 (未漂白的)

1 杯磨碎的榛子（未去皮）

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] - [mɪn] . [mɔːr] [ʌn'tɪl] ['tɑːpɪŋ] [ɪz]['goʊldən] [braʊn] .
Return to oven and bake 25 min . more until topping is golden brown .
返回 到 烤箱 和 烤 - 最小 . 更多的 直到 配料 是 金的 棕色的 .

放回烤箱，再烤 25 分钟，直到表面呈金黄色。

[kuːl] ['slaɪtli] . . . [ðen] [kʌt]['ɪntuː][baːz] . [-]
Cool slightly . . . then cut into bars . [29]
凉爽的 轻微地 . . . 然后 切 进入 酒吧 . [-]

稍微冷却后.....切成条状。[29]

[fruːt] ['fɪlɪŋz] [bɪ'twiːn] [nʌt] - [rɪtʃ] [krʌm] [krʌsts] .
Fruit fillings between nut - rich crumb crusts .
水果 填充物 之间 坚果 - 富有的 屑 外壳 .

酥脆的坚果碎屑饼皮包裹着水果馅料。

[fɪld] [baːr] ['kʊkiz] (['resəpi])
FILLED BAR COOKIES (Recipe)
已填 酒吧 曲奇饼 (食谱)

夹心饼干（食谱）

[fɜːrst] , [prɪ'per] [dɪ'zaɪrd] ['fɪlɪŋ] ([siː] [bɪ'loʊ]) , [ænd; ənd] [kuːl] .
First , prepare desired filling (see below) , and cool .
第一的 , 准备 想要的 填充 (看 以下) , 和 凉爽的 .

首先，准备所需的馅料（见下文），然后冷却。

[fɔːr; fər] [krʌst]
FOR CRUST
为了 地壳

饼皮

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

¾ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([pɑːrt] ['bʌtər])
¾ cup soft shortening (part butter)
¾ 杯子 柔软的 缩短 (部分 黄油)

¾ 杯软化起酥油（部分为黄油）

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 cup brown sugar
1 杯子 棕色的 糖

1 杯红糖

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift together and stir in . . .
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

1¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]

1¾	cups	sifted	GOLD	MEDAL	Flour
1¾	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

1¾ 杯过筛的金牌面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[stɜːr][ɪn] . . .

Stir	in	.	.	.
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

1½ [kʌps] [roʊld] [oʊts]

1½	cups	rolled	oats
1½	杯子	滚动	燕麦

1.5 杯燕麦片

[mɪks] ['θɜːrəli] .

Mix	thoroughly	.
混合	彻底	.

充分搅拌。

[pleɪs] [wʌn][hæf][ʌv; əv] [ðɪs] [krʌm] ['mɪkstʃər][ɪn] [griːst] [ænd; ənd]['flaʊərd] ['ɑːblɔːŋ][pæn] ([naɪn] × - ×

Place	one	half	of	this	crumb	mixture	in	greased	and	floured	oblong	pan	(	9	×	13	×
地方	一	一半	的	这	屑	混合物	在	涂油	和	撒了面粉	长方形	平底锅	(	9	×	-	×

[ˌtuː'tuː] -) .

2	'	)	.
2	-	)	.

将一半的面包屑混合物放入抹了油、撒了面粉的长方形烤盘（9 × 13 × 2 英寸）中。

[pres] [ænd; ənd]['flæt(ə)n][wɪð; wɪθ][hændz][tuː; tə]['kʌvər] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][pæn] .

Press	and	flatten	with	hands	to	cover	bottom	of	pan	.
按	和	压平	和	双手	到	覆盖	底部	的	平底锅	.

用手按压并抹平，使其覆盖锅底。

[spred] [wɪð; wɪθ] [kuːld] ['fɪlɪŋ] .

Spread	with	cooled	filling	.
传播	和	冷却	填充	.

抹上冷却后的馅料。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] [krʌm] ['mɪkstʃər] . . . ['pætɪŋ] ['laɪtli] .

Cover	with	remaining	crumb	mixture	.	.	.	patting	lightly	.
覆盖	和	其余的	屑	混合物	.	.	.	轻拍	轻轻	.

用剩余的面包屑混合物覆盖.....轻轻拍打。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake **until** **lightly** **browned** **.**
烤 直到 轻轻 棕色 .

烤至表面呈浅棕色。

[waɪl] [wɔːrm] , [kʌt]['ɪntuː][baːz][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pæn] .
While **warm** **,** **cut** **into** **bars** **and** **remove** **from** **pan** **.**
尽管 温暖的 , 切 进入 酒吧 和 消除 从 平底锅 .

趁热切成条状，从锅中取出。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature **:** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **oven** **)** **.**
温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time **:** **Bake** **25** **to** **30** **min** **.**
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 25 至 30 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] 2½ [dɑːz] .
amount **:** **About** **2½** **doz** **.**
数量 : 关于 2½ 打 .

数量：约 2.5 打。

1½ - × [ˌtuː'tuː] - [baːz] .
1½ **'** **×** **2** **'** **bars** **.**
1½ - × 2 - 酒吧 .

1½″ × 2″ 条。

[deɪt] [baːz] . . . ['pɜːrfɪkt][pælz][fɔːr; fər] [gʊd] [hɑːt] ['kɔːfi] [ɔːr] [tiː]
Date **Bars** **.** **.** **.** **perfect** **pals** **for** **good** **hot** **coffee** **or** **tea**
日期 酒吧 . . . 完美的 朋友们 为了 好的 热的 咖啡 或者 茶

椰枣条……是热咖啡或热茶的完美搭档

[deɪt] [baːz] ([ˌmætrɪ'moʊniəl] [keɪk])
DATE **BARS** **(** **Matrimonial** **Cake** **)**
日期 酒吧 (婚姻 蛋糕)

枣条（结婚蛋糕）

[ðiːz] ['kʊkiz] [wʌn] [ðə; ðɪ][fɜːrst][praɪz][æt; ət][ðə; ðɪ] ['feɪməs] [ˌmɪnɪ'soʊtə] [steɪt] [fer] [wʌn] [jɪr] . . .
These **cookies** **won** **the** **first** **prize** **at** **the** **famous** **Minnesota** **State** **Fair** **one** **year** **.** **.** **.**
这些 曲奇饼 韩元 这 第一的 奖 在 这 著名的 明尼苏达州 状态 公平的 一 年 . . .
[fɔːr; fər]['mɪsɪz] . [siː] . ['ɑːrlt][ʌv; əv][ˌes 'tiː] . [pɔːl] .
for **Mrs** **.** **C** **.** **Arlt** **of** **St** **.** **Paul** **.**
为了 太太 . C . 阿尔特 的 英石 . 保罗 .

这些饼干曾为圣保罗的 C. Arlt 夫人赢得过一次著名的明尼苏达州博览会的一等奖。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] , ['juːzɪŋ] :
Follow **recipe** **above** **,** **using** **:**
跟随 食谱 多于 , 使用 :

按照以上食谱操作，使用：

[deɪt] ['fɪlɪŋ]
DATE **FILLING**
日期 填充

日期填写

[mɪks] [tə'geðər] [ɪn] ['sɔːspæn] . . .
Mix **together** **in** **saucepan** **.** **.** **.**
混合 一起 在 平底锅 . . .

在平底锅中混合所有材料……

[θriː] [kʌps] [kʌt] - [ʌp] [deɪts]
3 cups cut - up dates
3 杯子 切 - 向上 日期

3 杯切碎的枣

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

1½ [kʌps] ['wɔːtər]
1½ cups water
1½ 杯子 水

1.5 杯水

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ([ə'baʊt] - [mɪn] .) .
Cook over low heat , stirring constantly , until thickened (about 10 min .) .
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 不断地 , 直到 增稠 (关于 - 最小 .) .

用小火煮，不断搅拌，直到变稠（约 10 分钟）。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[pruːn] - ['ɔrɪndʒ] [baːz]
PRUNE - ORANGE BARS
修剪 - 橙子 酒吧

西梅橙子条

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] ['juːzɪŋ]
Follow recipe above using
跟随 食谱 多于 使用

按照以上食谱操作

[pruːn] - ['ɔrɪndʒ] ['fɪlɪŋ]
PRUNE - ORANGE FILLING
修剪 - 橙子 填充

西梅橙馅

[mɪks] [tə'geðər] [ɪn] ['sɔːspæn] . . .
Mix together in saucepan . . .
混合 一起 在 平底锅 . . .

在平底锅中混合所有材料.....

[θriː] [kʌps] [kʌt] - [ʌp] [kʊkt] [pruːnz] ([dreɪnd])
3 cups cut - up cooked prunes (drained)
3 杯子 切 - 向上 煮熟 西梅 (排水)

3 杯切碎的熟西梅干（沥干水分）

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]
½ cup orange juice
½ 杯子 橙子 汁

半杯橙汁

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['lemən] [dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]
grated **orange** **rind**
磨碎的 橙子 果皮

磨碎的橙皮

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ([ə'baʊt] - [mɪn] .) .
Cook **over** **low** **heat** **,** **stirring** **constantly** **,** **until** **thickened** **(** **about** **10** **min** **.** **)** **.**
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 不断地 , 直到 增稠 (关于 - 最小 .) .

用小火煮，不断搅拌，直到变稠（约 10 分钟）。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[deɪt] - ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [baːz]
DATE **-** **APRICOT** **BARS**
日期 - 杏 酒吧

枣杏条

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] ['juːzɪŋ]
Follow **recipe** **above** **using**
跟随 食谱 多于 使用

按照以上食谱操作

[deɪt] - ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] ['fɪlɪŋ]
DATE **-** **APRICOT** **FILLING**
日期 - 杏 填充

杏子馅料

[mɪks] [tə'geðər] [ɪn] ['sɔːspæn] . . .
Mix **together** **in** **saucepan** **.** **.** **.**
混合 一起 在 平底锅 . . .

在平底锅中混合所有材料.....

[wʌn] [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [deɪts]
1 **cup** **cut** **-** **up** **dates**
1 杯子 切 - 向上 日期

1 杯切碎的枣

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mæʃt] , [kʊkt] , [draɪd] ['eɪprɪkɒts] ([dreɪnd])
2 **cups** **mashed** **,** **cooked** **,** **dried** **apricots** **(** **drained** **)**
2 杯子 捣碎 , 煮熟 , 干燥 杏子 (排水)

杯捣碎的、煮熟的、干杏（沥干水分）

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[ʌv; əv][ðə; ði]['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][dʒuːs]
of **the** **apricot** **juice**
的 这 杏 汁

杏汁

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ([ə'baʊt] [faɪv] [mɪn] .) .
Cook **over** **low** **heat** **,** **stirring** **constantly** **,** **until** **thickened** **(** **about** **5** **min** **.** **)** **.**
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 不断地 , 直到 增稠 (关于 5 最小 .) .

用小火煮，不断搅拌，直到变稠（约 5 分钟）。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

★ ['heɪzlnʌt] [baːz]
★ **HAZELNUT** **BARS**
★ 榛子 酒吧

★榛子棒

['krʌsti] , - .
Crusty **,** **macaroony** **.**
硬皮的 , - .

酥脆的，通心粉。

[oʊld] - [taɪm] ['dʒɜːrmən] ['pɑːrti] ['kʊkiz] [ðæt] [kiːp] ['bjuːtɪfli] .
Old **-** **time** **German** **party** **cookies** **that** **keep** **beautifully** **.**
老的 - 时间 德语 派对 曲奇饼 那 保持 非常漂亮 .

经典的德国派对饼干，保存效果极佳。

[biːt] [ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ʌn'tɪl] [stɪf] . . .
Beat **in** **top** **of** **double** **boiler** **until** **stiff** **.** **.** **.**
打 在 顶部 的 双倍的 锅炉 直到 僵硬的 . . .

在双层蒸锅的上层搅拌至浓稠.....

[ˌtuː'tuː] [lɑːrdʒ] [eg] [waɪts]
2 **large** **egg** **whites**
2 大的 蛋 白人

2个大鸡蛋的蛋白

[biːt] [ɪn] ['grædʒuəli] . . .
Beat **in** **gradually** **.** **.** **.**
打 在 逐步地 . . .

逐渐加入.....

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

1 杯糖

[foʊld] [ɪn] . . .
Fold **in** **.** **.** **.**
折叠 在 . . .

折叠起来.....

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

1 汤匙

[goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]
GOLD **MEDAL** **Flour**
金子 勋章 面粉

金牌面粉

[kʊk] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [θriː] [mɪn] . , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Cook **over** **boiling** **water** **3** **min** **.** **,** **stirring** **constantly** **.**
厨师 超过 沸腾 水 3 最小 . , 搅拌 不断地 .

隔水煮3分钟，不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] .
Remove **from** **over** **hot** **water** **.**
消除 从 超过 热的 水 .

从热水中取出。

[blend] [ɪn] . . .
Blend **in** **.** **.** **.**
混合 在 . . .

融入.....

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

1 茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

1½ [kʌps] ['kɔːrsli] [graʊnd] [ˌʌn'blæntʃt] ['fɪlbərt] (['heɪzəlˌnʌts])
1½ **cups** **coarsely** **ground** **unblanched** **filberts** **(** **hazelnuts** **)**
1½ 杯子 粗略地 地面 未漂白的 榛子 (榛子)

1.5 杯粗磨未去皮榛子

[spred] [doʊ] ['smuːðli] ¼ - [θɪk] [ɪn] [ʌn'griːst] ['peɪpər] - [laɪnd] ['ɑːblɔːŋ] [pæn] ([naɪn] × - × [ˌtuː'tuː]
Spread **dough** **smoothly** **¼** **'** **thick** **in** **ungreased** **paper** **-** **lined** **oblong** **pan** **(** **9** **×** **13** **×** **2**
传播 面团 顺利 ¼ - 厚的 在 未涂油的 纸 - 衬里 长方形 平底锅 (9 × - × 2
-) .
' **)** **.**
-) .

将面团均匀地铺在未涂油的铺有纸的长方形烤盘（9 × 13 × 2 英寸）中，厚度为 ¼ 英寸。

[wɪð; wɪθ] ['fɪŋgərz] , [pæt] [tɑːp] ['dʒentli] [wɪð; wɪθ] [wɔːrm] ['wɔːtər] .
With **fingers** **,** **pat** **top** **gently** **with** **warm** **water** **.**
和 手指 , 拍 顶部 轻轻地 和 温暖的 水 .

用手指轻轻拍打皮肤表面，沾上温水。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [tɑːp] [lʊks] [dʌl] .
Bake **until** **top** **looks** **dull** **.**
烤 直到 顶部 看起来 乏味的 .

烤至表面失去光泽。

[waɪl] [wɔːrm] , [kʌt] ['ɪntuː] [baːz] 1½ - × [ˌtuː'tuː] - . [kuːl] ['slaɪtli] , [ðen] [tɜːrn] ['peɪpər] ['oʊvər] ([baːz]
While **warm** **,** **cut** **into** **bars** **1½** **'** **×** **2** **'** **.** **Cool** **slightly** **,** **then** **turn** **paper** **over** **(** **bars**
尽管 温暖的 , 切 进入 酒吧 1½ - × 2 - . 凉爽的 轻微地 , 然后 转动 纸 超过 (酒吧
[ænd; ənd] [ɔːl]) .
and **all** **)** **.**
和 全部) .

趁热将纸裁成 1½″ × 2″ 的条状。稍微冷却后，将纸翻过来（连同纸条一起）。

['dæmpən][ɪn'taɪər] ['sɜːrfɪs] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] .

Dampen	**entire**	**surface**	**with**	**cold**	**water**	**.**
挫伤	全部的	表面	和	寒冷的	水	.

用冷水将整个表面润湿。

[wen] ['wɔːtər] ['penətreɪts] ['peɪpər] , [baːz][ɑːr; ər] ['iːzəli] [rɪ'muːvd] .

When	**water**	**penetrates**	**paper**	**,**	**bars**	**are**	**easily**	**removed**	**.**
什么时候	水	渗透	纸	,	酒吧	是	容易地	已移除	.

水渗入纸张后，纸条很容易被去除。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [pleɪs] [tuː] [baːz] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['bʌtər] ['aɪsɪŋ] [bɪ'twiːn] ([siː] [bɜːrnt] ['bʌtər] ['aɪsɪŋ] , [piː] . -) .

If	**desired**	**,**	**place**	**two**	**bars**	**together**	**with**	**a**	**butter**	**icing**	**between**	**(**	**see**	**Burnt**	**Butter**	**Icing**	**,**	**p**	**.**	**18**	**)**	**.**
如果	想要的	,	地方	二	酒吧	一起	和	一个	黄油	糖霜	之间	(	看	烧焦的	黄油	糖霜	,	p	.	-	)	.

如果需要，可以将两块蛋糕放在一起，中间夹上奶油糖霜（参见第 18 页的"焦糖奶油糖霜"）。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° ([mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .

temperature	**:**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**oven**	**)**	**.**
温度	:	350°	(	模组	.	烤箱	)	.

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

time	**:**	**Bake**	**15**	**to**	**20**	**min**	**.**
时间	:	烤	-	到	-	最小	.

时间：烘烤 15 至 20 分钟。

[ə'maʊnt] : - ['sɪŋg(ə)l][baːz] , 1½ - × [ˌtuː'tuː] - . [-]

amount	**:**	**32**	**single**	**bars**	**,**	**1½**	**'**	**×**	**2**	**'**	**.**	**[**	**30**	**]**
数量	:	-	单身的	酒吧	,	1½	-	×	2	-	.	[	-	]

数量：32 个单条，1½″ × 2″。[30]

[roʊld] ['kʊkiz]

ROLLED	**COOKIES**
滚动	曲奇饼

卷曲饼干

[pæt] - [ɪm] , [ænd; ənd][roʊl] - [ɪm]

Pat	**'**	**em**	**,**	**and**	**roll**	**'**	**em**
拍	-	呃	,	和	卷	-	呃

拍拍它们，然后卷起来

[ænd; ənd] ['ʃʊgər] [fɔːr; fər] [tiː] .

and	**sugar**	**for**	**tea**	**.**
和	糖	为了	茶	.

还有泡茶用的糖。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [roʊld] ['kʊkiz] ([prɪ'lɪmɪneri] [steps] [ɑːn][piː'piː] . - - -)

HOW	**TO**	**MAKE**	**ROLLED**	**COOKIES**	**(**	**preliminary**	**steps**	**on**	**pp**	**.**	**14**	**-**	**15**	**)**
如何	到	制作	滚动	曲奇饼	(	初步的	步骤	在	pp	.	-	-	-	)

如何制作卷曲饼干（初步步骤见第14-15页）

[wʌn][tuː; tə] [prɪ'vent] " ['stɪkɪŋ] , " [slɪp][ə; eɪ]['kænvəs]['kʌvər]['oʊvər] [bɔːrd] , [ænd; ənd] [ˌstɑːkɪ'net] ['oʊvər] ['roʊlɪŋ] [pɪn] .

1	**To**	**prevent**	**"**	**sticking**	**,**	**"**	**slip**	**a**	**canvas**	**cover**	**over**	**board**	**,**	**and**	**stockinet**	**over**	**rolling**	**pin**	**.**
1	到	防止	"	粘性	,	"	滑	一个	帆布	覆盖	超过	木板	,	和	针织物	超过	滚动	别针	.

1 为防止"粘连"，在木板上套上帆布罩，在擀面杖上套上针织布。

[rʌb] ['flaʊər]['ɪntuː][ðə; ði]['kʌvərz] .
Rub flour into the covers .
擦 面粉 进入 这 封面 .

把面粉抹到盖子上。

[ˌtuː'tuː][roʊl] ['laɪtli] , [smɔːl] [ə'maʊnt] [doʊ] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] . . . ['kiːpɪŋ] [ðə; ði][rest] [tʃɪld] .
2 Roll lightly , small amount dough at a time . . . keeping the rest chilled .
2 卷 轻轻 , 小的 数量 面团 在 一个 时间 . . . 保持 这 休息 冷藏 .

2. 每次取少量面团轻轻擀开……其余面团保持冷藏。

[roʊl] ['veri] [θɪn] [fɔːr; fər][krɪsp] ['kʊkiz] .
Roll very thin for crisp cookies .
卷 非常 薄的 为了 脆 曲奇饼 .

擀得很薄，这样可以做出酥脆的饼干。

[θriː] [kʌt] [æz; əz] ['meni] ['kʊkiz] [frʌm; frəm] [iːtʃ] ['roʊlɪŋ] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .
3 Cut as many cookies from each rolling as possible .
3 切 作为 许多 曲奇饼 从 每个 滚动 作为 可能的 .

3. 从每次擀面中尽可能多地切出饼干。

[dɪp] ['kʊki] ['kʌtər] [ɪn]['flaʊər] , [ðen] [ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][kʌt] .
Dip cooky cutter in flour , then shake it and cut .
蘸 饼干 刀具 在 面粉 , 然后 摇 它 和 切 .

将饼干切割器蘸上面粉，然后摇晃并切割。

[ʃɔːrt] [kʌt] : [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['roʊlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [drɑːp] [doʊ] [ænd; ənd]['flæt(ə)n][wɪð; wɪθ] [glæs] .
Short cut : instead of rolling it , drop dough and flatten with glass .
短的 切 : 反而 的 滚动 它 , 降低 面团 和 压平 和 玻璃 .

简便方法：不要擀面，而是将面团放在地上，用玻璃杯压平。

[siː] [peɪdʒ] - .
See page 40 .
看 页 - .

参见第40页。

★ ['ʃʊgər] ['kʊkiz] (['resəpi])
★ SUGAR COOKIES (Recipe)
★ 糖 曲奇饼 (食谱)

★ 糖霜饼干（食谱）

['krɪspi] , [θɪn] , ['fleɪvərfʊl] .
Crispy , thin , flavorful .
酥脆 , 薄的 , 美味的 .

酥脆、薄脆、味道鲜美。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合……

1½ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([hæf] ['bʌtər])
1½ cup soft shortening (half butter)
1½ 杯子 柔软的 缩短 (一半 黄油)

1.5 杯软化起酥油（相当于一半黄油）

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir **in** **.** **.** **.**
搅拌 在 . . .

搅拌.....

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

1 汤匙

[mɪlk][ɔːr] [kriːm]
milk **or** **cream**
牛奶 或者 奶油

牛奶或奶油

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[ˈfleɪvərɪŋ] ([vəˈnɪlə] [ɔːr] [ˈlemən] [ɔːr] [ə; eɪ] [ˌkɑːmbɪˈneɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tuː])
flavoring **(** **vanilla** **or** **lemon** **or** **a** **combination** **of** **the** **two** **)**
调味 (香草 或者 柠檬 或者 一个 组合 的 这 二)

调味料（香草、柠檬或两者混合）

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **.** **.** **.**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

1¼ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [goʊld] [ˈmed(ə)l] [ˈflaʊər]
1¼ **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
1¼ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

1¼ 杯过筛的金牌面粉

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill **dough** **.**
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl] ['veri] [θɪn] (1⁄16 -) .
Roll very thin (1⁄16 ') .
卷 非常 薄的 (1⁄16 -) .

擀得很薄（1⁄16″）。

[kʌt] ['ɪntuː] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪps] .
Cut into desired shapes .
切 进入 想要的 形状 .

切成所需的形状。

[pleɪs] [ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] .
Place on lightly greased baking sheet , and sprinkle with sugar .
地方 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 , 和 撒 和 糖 .

将面团放在抹了少许油的烤盘上，撒上糖。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .
Bake until delicately browned .
烤 直到 轻柔地 棕色 .

烤至表面呈浅棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 425° ([hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature : 425° (hot oven) .
温度 : 425° (热的 烤箱) .

温度：425°（高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [faɪv][tuː; tə]['sɛvən][mɪn] .
time : Bake 5 to 7 min .
时间 : 烤 5 到 7 最小 .

时间：烘烤 5 至 7 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [faɪv][dɑːz] .
amount : About 5 doz .
数量 : 关于 5 打 .

数量：约5打。

2½ - ['kʊkiz] .
2½ ' cookies .
2½ - 曲奇饼 .

2½英寸的饼干。

['lemən] ['ʃʊgər] ['kʊkiz]
LEMON SUGAR COOKIES
柠檬 糖 曲奇饼

柠檬糖饼干

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [və'nɪlə] , [juːz][ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
Follow recipe above — except in place of vanilla , use 2 tsp .
跟随 食谱 多于 — 除了 在 地方 的 香草 , 使用 2 茶匙 .

按照上面的食谱操作——只是用 2 茶匙代替香草精。

['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd][ænd; ənd][wʌn][tiː'ɛs'piː] .
grated lemon rind and 1 tsp .
磨碎的 柠檬 果皮 和 1 茶匙 .

磨碎的柠檬皮和 1 茶匙。

['lemən] [dʒuːs] .
lemon juice .
柠檬 汁 .

柠檬汁。

[nʌt] ['ʃʊgər] ['kʊkiz]
NUT SUGAR COOKIES
坚果 糖 曲奇饼

坚果糖饼干

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][mɪks]['ɪntuː][ðə; ði] [doʊ] [wʌn][kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts] .

Follow	**recipe**	**above**	**—**	**and**	**mix**	**into**	**the**	**dough**	**1**	**cup**	**finely**	**chopped**	**nuts**	**.**
跟随	食谱	多于	—	和	混合	进入	这	面团	1	杯子	精细地	切碎	坚果	.

按照上面的食谱——并在面团中加入 1 杯切碎的坚果。

★ [rɪtʃ] ['ʃʊgər] ['kʊkiz]

★	**RICH**	**SUGAR**	**COOKIES**
★	富有的	糖	曲奇饼

★ 香甜糖霜饼干

['ekstrə]['tendər] . . . [ə; eɪ]['fleɪvər] ['feɪvərɪt] !

Extra	**tender**	**.**	**.**	**.**	**a**	**flavor**	**favorite**	**!**
额外的	投标	.	.	.	一个	味道	最喜欢的	!

格外鲜嫩……口味绝佳!

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [juːz] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ¾ [kʌp] .

Follow	**recipe**	**above**	**—**	**except**	**use**	**½**	**cup**	**sugar**	**in**	**place**	**of**	**¾**	**cup**	**.**
跟随	食谱	多于	—	除了	使用	½	杯子	糖	在	地方	的	¾	杯子	.

按照上面的食谱操作——只是用 ½ 杯糖代替 ¾ 杯糖。

[juːz][wʌn][tiː'ɛs'piː] .

Use	**1**	**tsp**	**.**
使用	1	茶匙	.

使用 1 茶匙。

[kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər][ænd; ənd] ½ [tiː'ɛs'piː] .

cream	**of**	**tartar**	**and**	**½**	**tsp**	**.**
奶油	的	鞑靼	和	½	茶匙	.

塔塔粉和½茶匙。

['soʊdə][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

soda	**in**	**place**	**of**	**the**	**baking**	**powder**	**.**
苏打	在	地方	的	这	烘烤	粉末	.

用小苏打代替泡打粉。

['kærəweɪ] ['kʊkiz]

CARAWAY	**COOKIES**
葛缕子	曲奇饼

香芹饼干

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [ə'mɪt] [və'nɪlə] , [sɪft] ½ [tiː'ɛs'piː] .

Follow	**recipe**	**above**	**—**	**except**	**omit**	**vanilla**	**,**	**sift**	**½**	**tsp**	**.**
跟随	食谱	多于	—	除了	忽略	香草	,	筛	½	茶匙	.

按照上面的食谱操作——除了省略香草精，筛入 ½ 茶匙。

['nʌtmeg] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [ænd; ənd][mɪks][wʌn][tiː'ɛs'piː] .

nutmeg	**with**	**the**	**dry**	**ingredients**	**,**	**and**	**mix**	**1**	**tsp**	**.**
肉豆蔻	和	这	干燥	原料	,	和	混合	1	茶匙	.

将肉豆蔻与干料混合，加入 1 茶匙。

['kærəweɪ] [siːdz] ['ɪntuː][ðə; ði] [doʊ] .

caraway	**seeds**	**into**	**the**	**dough**	**.**
葛缕子	种子	进入	这	面团	.

将香芹籽加入面团中。

['tʃɔːklət] ['pɪnwiːl]

CHOCOLATE	**PINWHEELS**
巧克力	风车

巧克力风车

['fæsɪneɪtɪŋ] [hwə:lz][ʌv; əv][dɑ:rk][ænd; ənd] [laɪt] . . . [æn; ən][ʌn'ju:ʒuəl] [teɪst] [dɪ'laɪt] .

Fascinating	**whirls**	**of**	**dark**	**and**	**light**	**.**	**.**	**.**	**an**	**unusual**	**taste**	**delight**	**.**
迷人	旋转	的	黑暗的	和	光	.	.	.	一个	异常	品尝	喜	.

光与影交织，令人着迷……一种不同寻常的味觉享受。

['fɑ:loʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] [ɔ:r]['resəpi][fɔ:r; fər] [rɪtʃ] ['ʃʊgər] ['kʊkiz] .

Follow	**recipe**	**above**	**or**	**recipe**	**for**	**Rich**	**Sugar**	**Cookies**	**.**
跟随	食谱	多于	或者	食谱	为了	富有的	糖	曲奇饼	.

按照上面的食谱或浓郁糖饼干的食谱操作即可。

[dɪ'vaɪd] [doʊ] ['ɪntu:][ˌtu:'tu:]['i:kwəl][pɑ:rts] .

Divide	**dough**	**into**	**2**	**equal**	**parts**	**.**
划分	面团	进入	2	平等的	部分	.

将面团分成两等份。

['ɪntu:][wʌn][pɑ:rt] , [blend][wʌn][ˌɛs'kju:] . [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɔ:klət] ([wʌn][ɑ:z] .) , [meltid][ænd; ənd]

Into	**1**	**part**	**,**	**blend**	**1**	**sq**	**.**	**unsweetened**	**chocolate**	**(**	**1**	**oz**	**.**	**)**	**,**	**melted**	**and**
进入	1	部分	,	混合	1	平方	.	无糖	巧克力	(	1	盎司	.	)	,	融化	和

[ku:ld] .

cooled	**.**
冷却	.

将 1 块（1 盎司）无糖巧克力融化并冷却后，混合成 1 份。

[tʃɪl] .

Chill	**.**
寒意	.

寒意。

[roʊl][aʊt] [waɪt] [doʊ] [naɪn] - × - - . [roʊl][aʊt] ['tʃɔ:klət] [doʊ] [seɪm] [saɪz][ænd; ənd] [leɪ] [ɑ:n][tɑ:p]

Roll	**out**	**white**	**dough**	**9**	**'**	**×**	**12**	**'**	**.**	**Roll**	**out**	**chocolate**	**dough**	**same**	**size**	**and**	**lay**	**on**	**top**
卷	出去	白色的	面团	9	-	×	-	-	.	卷	出去	巧克力	面团	相同的	尺寸	和	躺	在	顶部

[ʌv; əv] [waɪt] [doʊ] .

of	**white**	**dough**	**.**
的	白色的	面团	.

将白色面团擀成 9 英寸 × 12 英寸。将巧克力面团擀成相同大小，铺在白色面团上。

[roʊl][ðə; ði]['dʌb(ə)l] ['leɪər] [ʌv; əv] [doʊ] ['dʒentli][ʌn'tɪl] 3⁄16 - [θɪk] .

Roll	**the**	**double**	**layer**	**of**	**dough**	**gently**	**until**	**3⁄16**	**'**	**thick**	**.**
卷	这	双倍的	层	的	面团	轻轻地	直到	3⁄16	-	厚的	.

轻轻擀开双层面团，直至厚度为 3⁄16″。

[roʊl][ʌp] ['taɪtli] , [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət][waɪd][saɪd] , ['ɪntu:][ə; eɪ][roʊl] - - [lɔ:ŋ]

Roll	**up**	**tightly**	**,**	**beginning**	**at**	**wide**	**side**	**,**	**into**	**a**	**roll**	**12**	**'**	**long**
卷	向上	紧紧	,	开始	在	宽的	边	,	进入	一个	卷	-	-	长的

从宽边开始紧紧卷起，卷成 12 英寸长的卷。

[ænd; ənd][ˌtu:'tu:] - [ɪn][daɪ'æmɪtər] .

and	**2**	**'**	**in**	**diameter**	**.**
和	2	-	在	直径	.

直径2英寸。

[tʃɪl] .

Chill	**.**
寒意	.

寒意。

[slaɪs] ⅛ - [θɪk] .

Slice	**⅛**	**'**	**thick**	**.**
片	⅛	-	厚的	.

切成⅛英寸厚。

[pleɪs] ['slaɪsɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ə'pɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	**slices**	**a**	**little**	**apart**	**on**	**lightly**	**greased**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	切片	一个	小的	除	在	轻轻	涂油	烘烤	床单	.

将切片略微间隔地放在涂了少许油的烤盘上。

[beɪk] .

Bake	**.**
烤	.

烤。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° ([mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .

temperature	**:**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**oven**	**)**	**.**
温度	:	350°	(	模组	.	烤箱	)	.

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

time	**:**	**Bake**	**10**	**to**	**12**	**min**	**.**
时间	:	烤	-	到	-	最小	.

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt][faɪv][dɑːz] .

amount	**:**	**About**	**5**	**doz**	**.**
数量	:	关于	5	打	.

数量：约5打。

[ˌtuː'tuː] - ['kʊkiz] . [-]

2	**'**	**cookies**	**.**	**[**	**31**	**]**
2	-	曲奇饼	.	[	-	]

2英寸饼干。[31]

['merəli] [wiː; wi][roʊl][ðə; ði] [doʊ] . . . [fɔːr; fər] ['pɑːrtiz] .

Merrily	**we**	**roll**	**the**	**dough**	**.**	**.**	**.**	**for**	**parties**	**.**
欢快地	我们	卷	这	面团	.	.	.	为了	各方	.

我们兴高采烈地擀面团.....准备开派对。

['bʌtər] ['kʊkiz] (['resəpi]) [krɪsp] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [truː] ['bʌtəri] ['fleɪvər] , [bʌt; bət][nɑːt] [swiːt] .

BUTTER	**COOKIES**	**(**	**Recipe**	**)**	**Crisp**	**,**	**with**	**the**	**true**	**buttery**	**flavor**	**,**	**but**	**not**	**sweet**	**.**
黄油	曲奇饼	(	食谱	)	脆	,	和	这	真的	黄油味	味道	,	但	不是	甜的	.

黄油曲奇（食谱）酥脆，具有真正的黄油香味，但不甜。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	**together**	**thoroughly**	**.**	**.**	**.**
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər]

1	**cup**	**soft**	**butter**
1	杯子	柔软的	黄油

1 杯软化黄油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[stɜːr][ɪn] . . .

Stir	**in**	**.**	**.**	**.**
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

[θriː][tiː'ɛs'piː] .

3	**tsp**	**.**
3	茶匙	.

3茶匙

['fleɪvərɪŋ] ([və'nɪlə] , ['lemən] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .)

flavoring	**(**	**vanilla**	**,**	**lemon**	**,**	**etc**	**.**	**)**
调味	(	香草	,	柠檬	,	ETC	.	)

调味料（香草、柠檬等）

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**.**	**.**	**.**
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]

3	**cups**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
3	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

3 杯过筛的金牌面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

['ɑːmənd] [ɔːr] [pɪ'kɑːn] [hævz]

almond	**or**	**pecan**	**halves**
杏仁	或者	胡桃	一半

杏仁或山核桃仁

[tʃɪl] [doʊ] .

Chill	**dough**	**.**
寒意	面团	.

将面团冷藏。

[roʊl] ['veri] [θɪn] (1⁄16 -) .

Roll	**very**	**thin**	**(**	**1⁄16**	**'**	**)**	**.**
卷	非常	薄的	(	1⁄16	-	)	.

卷得很薄（1⁄16″）。

[kʌt] ['ɪntuː] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪps] .

Cut	**into**	**desired**	**shapes**	**.**
切	进入	想要的	形状	.

切成所需的形状。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	在	未涂油的	烘烤	床单	.

放在未涂油的烤盘上。

[pres] [blæntʃt] ['ɑːmənd] [ɔːr] [pɪ'kɑːn] [hæf] ['ɪntuː] [tɑːp] [ʌv; əv] [iːtʃ] ['kʊki] .

Press	**blanched**	**almond**	**or**	**pecan**	**half**	**into**	**top**	**of**	**each**	**cooky**	**.**
按	焯水	杏仁	或者	胡桃	一半	进入	顶部	的	每个	饼干	.

将去皮杏仁或山核桃仁压入每个饼干的顶部。

[ɪf] [gleɪzd] ['kʊki] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] , [brʌʃ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] [wʌn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] [ˌtiː ˌbiː ˌes'piː] .

If	**glazed**	**cooky**	**is**	**desired**	**,**	**brush**	**mixture**	**of**	**1**	**egg**	**yolk**	**and**	**2**	**tbsp**	**.**
如果	釉面	饼干	是	想要的	,	刷子	混合物	的	1	蛋	蛋黄	和	2	汤匙	.

如果想要糖霜饼干，可以用 1 个蛋黄和 2 汤匙的混合物刷在饼干上。

['wɔːtər]['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv] ['kʊkiz] [bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] .
water over top of cookies before baking .
水 超过 顶部 的 曲奇饼 前 烘烤 .

烘烤前在饼干表面淋上水。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['delɪkətli] [braʊn] .
Bake until they are delicately browned .
烤 直到 他们 是 轻柔地 棕色 .

烤至表面呈浅棕色即可。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 425° ([hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature : 425° (hot oven) .
温度 : 425° (热的 烤箱) .

温度：425°（高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [faɪv][tuː; tə]['sɛvən][mɪn] .
time : Bake 5 to 7 min .
时间 : 烤 5 到 7 最小 .

时间：烘烤 5 至 7 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt]['sɛvən][dɑːz] .
amount : About 7 doz .
数量 : 关于 7 打 .

数量：约7打。

[ˌtuː'tuː] - ['kʊkiz] .
2 ' cookies .
2 - 曲奇饼 .

2英寸饼干。

['kʊkiz] [fɔːr; fər] ['pɑːrtiz] [dɪ'laɪtf(ə)l] [fɔːr; fər][ɔːl]['sɔrts][ʌv; əv]['speʃ(ə)l] [ə'keiʒənz] .
COOKIES FOR PARTIES Delightful for all sorts of special occasions .
曲奇饼 为了 各方 愉快 为了 全部 排序 的 特别的 场合 .

派对饼干，适合各种特殊场合，美味可口。

['fɑːloʊ] ['resəpi][fɔːr; fər] ['ʃʊgər] ['kʊkiz] [ə'bʌv] , [ɔːr]['resəpi][fɔːr; fər] ['bʌtər] ['kʊkiz] [ə'bʌv] .
Follow recipe for Sugar Cookies above , or recipe for Butter Cookies above .
跟随 食谱 为了 糖 曲奇饼 多于 , 或者 食谱 为了 黄油 曲奇饼 多于 .

请按照上面的糖饼干配方或上面的黄油饼干配方制作。

[kʌt] [ænd; ənd] ['dekəreɪt] ['kʊkiz] [fɔːr; fər]['speʃ(ə)l] [ə'keiʒənz] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :
Cut and decorate cookies for special occasions as follows :
切 和 装饰 曲奇饼 为了 特别的 场合 作为 跟随 :

按以下步骤切割和装饰饼干，用于特殊场合：

[hɑːrt] ['kʊkiz]
HEART COOKIES
心 曲奇饼

心形饼干

[fɔːr; fər]['speʃ(ə)l]['væləntaɪnz] .
For special Valentines .
为了 特别的 情人节 .

献给特别的情人节。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] [hɑːrt] - [ʃeɪpt] ['kʌtər] .
Cut with heart - shaped cutter .
切 和 心 - 形状 刀具 .

用心形模具切出形状。

[brʌʃ] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['biːtn] [eg] [waɪt] .
Brush lightly with a little beaten egg white .
刷子 轻轻 和 一个 小的 被打败 蛋 白色的 .

轻轻刷上一层打散的蛋清。

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [red] ['ʃʊgər] .

Then	**sprinkle**	**with**	**red**	**sugar**	**.**
然后	撒	和	红色的	糖	.

然后撒上红糖。

[beɪk] .

Bake	**.**
烤	.

烤。

[kʌt] [raʊnd] ['kʊkiz] .

Cut	**round**	**cookies**	**.**
切	圆形的	曲奇饼	.

切出圆形饼干。

[pleɪs] [ə; eɪ]['taɪni] [red] ['kændi] [hɑːrt] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] .

Place	**a**	**tiny**	**red**	**candy**	**heart**	**in**	**center**	**of**	**each**	**.**
地方	一个	微小的	红色的	糖果	心	在	中心	的	每个	.

在每个盒子的中央放一颗小小的红色糖果心。

[beɪk] .

Bake	**.**
烤	.

烤。

[kʌt] [doʊ] [wɪð; wɪθ] [tuː] [hɑːrt] - [ʃeɪpt] ['kʌtɝz] , [wʌn] ['smɔːlər] [ðæn; ðən][ðə; ði] ['ʌðər] .

Cut	**dough**	**with**	**two**	**heart**	**-**	**shaped**	**cutters**	**,**	**one**	**smaller**	**than**	**the**	**other**	**.**
切	面团	和	二	心	-	形状	切割器	,	一	较小的	比	这	其他	.

用两个心形饼干模具切割面团，一个比另一个小。

[leɪ] [ə; eɪ] ['smɔːlər] [hɑːrt] [ɑːn] [iːtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði]['lɑːrdʒər][wʌnz][ænd; ənd] [beɪk] [iːtʃ] [per] [æz; əz][wʌn] ['kʊki] .

Lay	**a**	**smaller**	**heart**	**on**	**each**	**of**	**the**	**larger**	**ones**	**and**	**bake**	**each**	**pair**	**as**	**one**	**cooky**	**.**
莱	一个	较小的	心	在	每个	的	这	更大的	一个	和	烤	每个	一对	作为	一	饼干	.

将较小的心形片放在较大的心形片上，然后将每对心形片一起烘烤成一个饼干。

[wen] [beɪkt] , [aɪs][ðə; ði] ['smɔːlər] [hɑːrt] [wɪð; wɪθ] [red] [ɔːr] [pɪŋk] ['aɪsɪŋ] .

When	**baked**	**,**	**ice**	**the**	**smaller**	**heart**	**with**	**red**	**or**	**pink**	**icing**	**.**
什么时候	烘焙	,	冰	这	较小的	心	和	红色的	或者	粉色的	糖霜	.

烤好后，在较小的心形上涂上红色或粉色的糖霜。

['tʃeri] [ænd; ənd] ['hætʃɪt] ['kʊkiz]

CHERRY	**AND**	**HATCHET**	**COOKIES**
樱桃	和	斧头	曲奇饼

樱桃斧头饼干

[fɔːr; fər] [dʒɔːrdʒ] ['wɑːʃɪŋtənz, 'wɔʃɪŋtənz] ['bɜːrθdeɪ] .

For	**George**	**Washington's**	**Birthday**	**.**
为了	乔治	华盛顿的	生日	.

为纪念乔治·华盛顿诞辰。

[kʌt] [smɔːl] [raʊnd] ['tʃeriːz] [frʌm; frəm] [red] ['kændid] ['tʃeriːz] [ænd; ənd] [stɪk] [ðem; ðəm][ɑːn] [beɪkt] ['kʊkiz] [ɪn] [spreɪz] [ʌv; əv] [θriː] ,

Cut	**small**	**round**	**cherries**	**from**	**red**	**candied**	**cherries**	**and**	**stick**	**them**	**on**	**baked**	**cookies**	**in**	**sprays**	**of**	**three**	**,**
切	小的	圆形的	樱桃	从	红色的	脯	樱桃	和	戳	他们	在	烘焙	曲奇饼	在	喷雾	的	三	,

将红色糖渍樱桃切成小圆樱桃，然后以三颗为一组，贴在烤好的饼干上。

[wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l] [stemz] [ænd; ənd] [li:vz] [ʌv; əv] [gri:n] ['sɪtrən] .

with	little	stems	and	leaves	of	green	citron	.
和	小的	茎	和	树叶	的	绿色的	香橼	.

带有绿色香橼的小茎和叶子。

[kʌt] ['kʊkiz] [wɪð; wɪθ] ['hætʃɪt] - [ʃeɪpt] ['kʊki] ['kʌtər] .

Cut	cookies	with	hatchet	-	shaped	cooky	cutter	.
切	曲奇饼	和	斧头	-	形状	饼干	刀具	.

用斧形饼干模具切割饼干。

[ɔ:r] [stɪk] ['lɪt(ə)l]['kændi] ['hætʃɪt] [ɑ:n] ['kʊkiz] .

Or	stick	little	candy	hatchets	on	cookies	.
或者	戳	小的	糖果	斧头	在	曲奇饼	.

或者在饼干上粘上小糖果斧头。

[pleɪs] [kɑ:rdz] [ɔ:r] ['feɪvərz]

PLACE	CARDS	OR	FAVORS
地方	牌	或者	恩惠

席位卡或伴手礼

[fɔ:r; fər] ['tʃɪldrənz] ['pɑ:rtiz] .

For	children's	parties	.
为了	孩子们的	各方	.

适用于儿童派对。

[roʊl] [doʊ] ⅛ - [θɪk] .

Roll	dough	⅛	-	thick	.
卷	面团	⅛	-	厚的	.

将面团擀成⅛英寸厚。

[kʌt] ['ɪntu:][ˌtu:'tu:] - × [θri:] - ['ɑ:blɔ:ŋ] [ʃeɪps] .

Cut	into	2	-	×	3	-	oblong	shapes	.
切	进入	2	-	×	3	-	长方形	形状	.

切成 2 英寸 × 3 英寸的长方形。

[beɪk] .

Bake	.
烤	.

烤。

[wen] ['kʊkiz] [ɑ:r; ər] [ku:l] , [raɪt] [neɪmz] [ɑ:n][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [meltid] ['tʃɔ:klət] [ɔ:r] ['kʌlərd]

When	cookies	are	cool	,	write	names	on	them	with	melted	chocolate	or	colored
什么时候	曲奇饼	是	凉爽的	,	写	姓名	在	他们	和	融化	巧克力	或者	有色

['aɪsɪŋ] .

icing	.
糖霜	.

饼干冷却后，用融化的巧克力或彩色糖霜在上面写上名字。

['flaʊər] ['kʊkiz]

FLOWER	COOKIES
花	曲奇饼

花朵饼干

[fɔ:r; fər] ['i:stər] , [sprɪŋ] [ænd; ənd] ['sʌmər] ['pɑ:rtiz] .

For	Easter	,	spring	and	summer	parties	.
为了	复活节	,	春天	和	夏天	各方	.

适用于复活节、春季和夏季派对。

['kʌlər] [doʊ] [pɪŋk][ɔ:r] ['jeloʊ] .

Color	dough	pink	or	yellow	.
颜色	面团	粉色的	或者	黄色的	.

将面团染成粉色或黄色。

[kʌt] ['kʊkiz] [wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l]['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['kʌtɚz] , [fɔːr; fər]['pet(ə)l] [ɪ'fekt] .

Cut	cookies	with	little	scalloped	cutters	,	for	petal	effect	.
切	曲奇饼	和	小的	扇贝状的	切割器	,	为了	花瓣	影响	.

用小扇形饼干模具切出饼干，做出花瓣效果。

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ] [eg] [waɪt] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][pɪŋk][ɔːr] ['jeloʊ] ['ʃʊgər] [bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] .

Brush	with	egg	white	and	sprinkle	with	pink	or	yellow	sugar	before	baking	.
刷子	和	蛋	白色的	和	撒	和	粉色的	或者	黄色的	糖	前	烘烤	.

烘烤前，在刷子上刷一层蛋清，再撒上粉色或黄色的糖。

['bɪts][ʌv; əv] ['kændid] ['ɔrɪndʒ] [piːl] [ɔːr] ['jeloʊ] [gʌm] [drɑːps] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['jeloʊ]

Bits	of	candied	orange	peel	or	yellow	gum	drops	may	be	used	for	yellow
比特	的	脯	橙子	果皮	或者	黄色的	胶	滴	可能	是	用过的	为了	黄色的

['sɛntɚz, 'sɛnɚz] .

centers	.
中心	.

可以用糖渍橙皮碎屑或黄色软糖来制作黄色夹心。

[meɪk] ['flaʊər] [ænd; ənd] [roʊ'zet] [ʃeɪps] [baɪ] ['fɔːrsɪŋ] [ðə; ði] [doʊ] [θruː] [ə; eɪ] ['kʊki] [pres] .

Make	flower	and	rosette	shapes	by	forcing	the	dough	through	a	cooky	press	.
制作	花	和	玫瑰花结	形状	经过	强制	这	面团	通过	一个	饼干	按	.

将面团通过压饼器压成花朵和玫瑰花形。

['dekəreɪtɪŋ] ['aɪsɪŋ]

DECORATING	ICING
装饰	糖霜

装饰糖霜

['ɪntuː][wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] ,

Into	1	cup	sifted	confectioners	'	sugar	,
进入	1	杯子	筛过的	糖果商	-	糖	,

将1杯过筛的糖粉加入其中，

[stɜːr][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər] ([ə'baʊt][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .) [tuː; tə] [meɪk] ['aɪsɪŋ] ['iːzi] [tuː; tə] [fɔːrs] [θruː]

stir	just	enough	water	(	about	1	tbsp	.	)	to	make	icing	easy	to	force	through
搅拌	只是	足够的	水	(	关于	1	汤匙	.	)	到	制作	糖霜	简单的	到	力量	通过

['peɪstri] [tuːb] — [jet] [hoʊld][ɪts] [ʃeɪp] .

pastry	tube	—	yet	hold	its	shape	.
糕点	管子	—	然而	抓住	它是	形状	.

加入适量的水（约 1 汤匙），使糖霜容易通过裱花嘴挤出，但又能保持形状。

[tɪnt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] .

Tint	if	desired	with	a	few	drops	of	food	coloring	.
着色	如果	想要的	和	一个	很少	滴	的	食物	染色	.

如果需要，可以滴几滴食用色素调色。

([paɪl]['ɪntuː]['peɪstri] [tuːb] [ænd; ənd] [skwiːz] .)

(	Pile	into	pastry	tube	and	squeeze	.	)
(	桩	进入	糕点	管子	和	挤	.	)

（将面糊倒入裱花袋并挤压。）

['kʊkiz] [wɪð; wɪθ] ['feɪsɪz]

COOKIES	WITH	FACES
曲奇饼	和	面孔

带脸的饼干

[fɔːr; fər] ['hæləu'iːn] .

For	Hallowe'en	.
为了	万圣节	.

万圣节。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [fɔːr; fər] [sɔːft] [mə'læsɪz] ['kʊkiz] [sʌtʃ] [æz; əz] - [ɑːn] [peɪdʒ] - .

Follow	**recipe**	**for**	**soft**	**molasses**	**cookies**	**such**	**as**	**Gingies**	**on**	**page**	**34**	**.**
跟随	食谱	为了	柔软的	糖蜜	曲奇饼	这样的	作为	-	在	页	-	.

按照第 34 页的食谱制作软糖蜜饼干，例如姜饼。

[tɪnt] [ðə; ði] ['dekəreɪtɪŋ] ['aɪsɪŋ] ([ə'bʌv]) ['ɔrɪndʒ] .

Tint	**the**	**Decorating**	**Icing**	**(**	**above**	**)**	**orange**	**.**
着色	这	装饰	糖霜	(	多于	)	橙子	.

将装饰糖霜（上图）染成橙色。

[ðen] [fɔːrs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] ['peɪstri] [tuːb] [ɔːr] ['peɪpər] [ˌkɔːrnə'koʊpiə] [tuː; tə] [meɪk] ['feɪsɪz] [wɪð; wɪθ]

Then	**force**	**it**	**through**	**a**	**pastry**	**tube**	**or**	**paper**	**cornucopia**	**to**	**make**	**faces**	**with**
然后	力量	它	通过	一个	糕点	管子	或者	纸	丰饶角	到	制作	面孔	和

[aɪz] ,

eyes	**,**
眼睛	,

然后将其挤入裱花袋或纸质聚宝盆中，做成带眼睛的脸。

[noʊz] , [maʊθ] , [ænd; ənd] [her] . [-]

nose	**,**	**mouth**	**,**	**and**	**hair**	**.**	**[**	**32**	**]**
鼻子	,	嘴	,	和	头发	.	[	-	]

鼻子、嘴巴和头发。[32]

['lɪt(ə)l] [teɪst] - ['tɛmptərz] [ɪn] ['fæsɪneɪtɪŋ] [ʃeɪps] .

Little	**taste**	**-**	**tempters**	**in**	**fascinating**	**shapes**	**.**
小的	品尝	-	诱惑者	在	迷人	形状	.

造型奇特的小巧美味。

[fɪld] ['kʊkiz] (['resəpi]) ['tendər] , ['kriːmi] [waɪt] ['tɜːnəʊvəz] [hoʊld] ['lʌʃəs] ['fɪlɪŋz] .

FILLED	**COOKIES**	**(**	**Recipe**	**)**	**Tender**	**,**	**creamy**	**white**	**turnovers**	**hold**	**luscious**	**fillings**	**.**
已填	曲奇饼	(	食谱	)	投标	,	奶油状	白色的	失误	抓住	甜美	填充物	.

夹心饼干（食谱） 松软、奶油般的白色酥皮包裹着美味的馅料。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	**together**	**thoroughly**	**.**	**.**	**.**
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**soft**	**shortening**
½	杯子	柔软的	缩短

半杯软化起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[stɜːr] [ɪn] . . .

Stir	**in**	**.**	**.**	**.**
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

2 汤匙

[θɪk] [kriːm]
thick **cream**
厚的 奶油

浓奶油

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **.** **.** **.**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
2½ **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
2½ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2½ 杯过筛的金牌面粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill **dough** **.**
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl] ['veri] [θɪn] (1⁄16 -) .
Roll **very** **thin** **(** **1⁄16** **'** **)** **.**
卷 非常 薄的 (1⁄16 -) .

擀得很薄（1⁄16″）。

[kʌt] [θriː] - [raʊndz] [ɔːr] [skwer] .
Cut **3** **'** **rounds** **or** **squares** **.**
切 3 - 回合 或者 正方形 .

切出直径为 3 英寸的圆形或方形。

[pleɪs] [ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **on** **lightly** **greased** **baking** **sheet** **.**
地方 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

放在涂抹了少量油脂的烤盘上。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['raʊndɪd] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [dɪ'zaɪrd] [ku:ld] ['fɪlɪŋ] ([bɪ'loʊ]) [ɑ:n] [i:tʃ] .

Place	a	rounded	teaspoonful	of	desired	cooled	filling	(	below	)	on	each	.
地方	一个	圆润	一茶匙	的	想要的	冷却	填充	(	以下	)	在	每个	.

在每个饼上放一满茶匙冷却后的馅料（如下）。

[foʊld]['oʊvər][laɪk][ə; eɪ]['tɜ:rnoʊvər] ,

Fold	over	like	a	turnover	,
折叠	超过	喜欢	一个	周转	,

像翻转一样折叠起来，

['presɪŋ] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ]['flaʊərd] [taɪnz][ʌv; əv][ə; eɪ][fɔ:rk][ɔ:r][tɪp][ʌv; əv]['fɪŋgər] .

pressing	edges	together	with	floured	tines	of	a	fork	or	tip	of	finger	.
紧迫	边缘	一起	和	撒了面粉	齿	的	一个	叉	或者	提示	的	手指	.

用沾了面粉的叉子或手指将边缘压紧。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .

Bake	until	delicately	browned	.
烤	直到	轻柔地	棕色	.

烤至表面呈浅棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑ:d] . [hɑ:t]['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	400°	(	mod	.	hot	oven	)	.
温度	:	400°	(	模组	.	热的	烤箱	)	.

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tu:; tə] - [mɪn] .

time	:	Bake	8	to	10	min	.
时间	:	烤	8	到	-	最小	.

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [sɪks][dɑ:z] .

amount	:	About	6	doz	.
数量	:	关于	6	打	.

数量：约 6 打。

[θri:] - ['kʊkiz] .

3	'	cookies	.
3	-	曲奇饼	.

3英寸饼干。

[fɪld] ['kʊkiz] [ɪn] ['fænsi] [ʃeɪps]

FILLED	COOKIES	IN	FANCY	SHAPES
已填	曲奇饼	在	想要	形状

造型精美的夹心饼干

[spred] ['fɪlɪŋ] ['ɔ:lmoʊst][tu:; tə][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] . . . [wen] ['meɪkɪŋ] [fɪld] ['kʊkiz] .

Spread	filling	almost	to	the	edges	.	.	.	when	making	filled	cookies	.
传播	填充	几乎	到	这	边缘	.	.	.	什么时候	制作	已填	曲奇饼	.

制作夹心饼干时，将馅料涂抹至饼干边缘附近。

[tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [ɪn] ,

To	keep	the	filling	in	,
到	保持	这	填充	在	,

为了保持填充物不掉落，

[pres] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv] [fɪld] ['kʊkiz] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['fɪŋgərz][ɔ:r][wɪð; wɪθ]['flaʊərd] [taɪnz]

press	edges	of	filled	cookies	together	with	the	fingers	or	with	floured	tines
按	边缘	的	已填	曲奇饼	一起	和	这	手指	或者	和	撒了面粉	齿

[ʌv; əv][ə; eɪ][fɔ:rk] .

of	a	fork	.
的	一个	叉	.

用手指或沾有面粉的叉子将夹心饼干的边缘压在一起。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [bʌt; bət] [kʌt] [doʊ] [wɪð; wɪθ] ['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [raʊnd] ['kʊki] ['kʌtər]

Follow	recipe	above	—	but	cut	dough	with	scalloped	round	cooky	cutter
跟随	食谱	多于	—	但	切	面团	和	扇贝状的	圆形的	饼干	刀具

[ɔːr] [wɪð; wɪθ] [hɑːrt] ,

or	with	heart	,
或者	和	心	,

按照上面的食谱操作——但用扇形圆形饼干模具或心形模具切割面团，

['daɪmənd] , [ɔːr] 2½ - ['kʌtər] [ʌv; əv] ['eni] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪp] , ['kʌtɪŋ] [ˌtuː'tuː] [ə'laɪk] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [fɪld]

diamond	,	or	2½	'	cutter	of	any	desired	shape	,	cutting	2	alike	for	each	filled
钻石	,	或者	2½	-	刀具	的	任何	想要的	形状	,	切割	2	同样	为了	每个	已填

['kʊki] .

cooky	.
饼干	.

使用菱形或 2½ 英寸的任意形状的切模，每个夹心饼干切出 2 个相同的切模。

[tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] ['dekəreɪtɪv] [ɪ'fekt] ,

To	give	a	decorative	effect	,
到	给	一个	装饰性的	影响	,

为了达到装饰效果，

[kʌt] [ðə; ði] ['sentər] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tɑːp] ['kʊki] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['taɪni] ['kʌtər] [ʌv; əv] [hɑːrt] ,

cut	the	center	out	of	the	top	cooky	with	a	tiny	cutter	of	heart	,
切	这	中心	出去	的	这	顶部	饼干	和	一个	微小的	刀具	的	心	,

用小爱心模具将最上面那块饼干的中心切掉。

[stɑːr] , [ɔːr] ['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [raʊnd] [ʃeɪp] .

star	,	or	scalloped	round	shape	.
星星	,	或者	扇贝状的	圆形的	形状	.

星形，或扇贝形圆形。

[pleɪs] [ðə; ði] ['bɑːtəm] ['piːsɪz] [ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	the	bottom	pieces	on	lightly	greased	baking	sheet	.
地方	这	底部	件	在	轻轻	涂油	烘烤	床单	.

将底部几片放在抹了少许油的烤盘上。

[spred] [dɪ'zaɪrd] ['fɪlɪŋ] ([siː] [bɪ'loʊ]) [ɑːn] [iːtʃ] . . . ['kʌvərɪŋ] [ʌp] [tuː; tə] [edʒ] .

Spread	desired	filling	(	see	below	)	on	each	.	.	.	covering	up	to	edge	.
传播	想要的	填充	(	看	以下	)	在	每个	.	.	.	覆盖	向上	到	边缘	.

将所需的馅料（见下文）涂抹在每个……上，直至边缘。

[pleɪs] [ɑːn] [ðə; ði] [tɑːp] ['piːsɪz] .

Place	on	the	top	pieces	.
地方	在	这	顶部	件	.

放在最上面几块。

[pres] ['edʒəz, 'edʒɪz] [tə'geðər] .

Press	edges	together	.
按	边缘	一起	.

将边缘压在一起。

[ə'maʊnt] : [fɔːr] [dɑːz] .

amount	:	4	doz	.
数量	:	4	打	.

数量：4 打。

2½ - [fɪld] ['kʊkiz] .

2½	-	filled	cookies	.
2½	-	已填	曲奇饼	.

2½英寸的夹心饼干。

[pɔin'setiəz]
POINSETTIAS
一品红

一品红

[ə; eɪ][smɑːrt] [nuː] ['feɪvərɪt] [fɔːr; fər][ðə; ði]['hɑːlədeɪz] .
A smart new favorite for the holidays .
一个 聪明的 新的 最喜欢的 为了 这 假期 .

假日期间一款令人眼前一亮的新宠。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][roʊl] [tʃɪld] [doʊ] ⅛ - [θɪk] .
Follow recipe above — and roll chilled dough ⅛ ' thick .
跟随 食谱 多于 — 和 卷 冷藏 面团 ⅛ - 厚的 .

按照上面的食谱操作——将冷藏好的面团擀成⅛英寸厚。

[kʌt] [ɪn][θriː] - [skwer] .
Cut in 3 ' squares .
切 在 3 - 正方形 .

切成 3 英寸见方的小方块。

[pleɪs] [ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place on lightly greased baking sheet .
地方 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

放在涂抹了少量油脂的烤盘上。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] [ʃɑːrp] [naɪf] [frʌm; frəm]['kɔːrnərz][ʌv; əv] [iːtʃ] [skwer] ['ɔːlmoʊst][tuː; tə]['sentər] (['meɪkɪŋ]
Cut with sharp knife from corners of each square almost to center (making
切 和 锋利的 刀 从 角落 的 每个 正方形 几乎 到 中心 (制作
[fɔːr][traɪ'æŋgjələr] ['sekʃnz] [ɪn] [iːtʃ] [skwer]) .
4 triangular sections in each square) .
4 三角形 部分 在 每个 正方形) .

用锋利的刀从每个正方形的角切到接近中心的位置（在每个正方形中切出 4 个三角形部分）。

[ɪn] ['sentər] , [pleɪs] [wʌn] ['tispʊn,fʊl] [kuːld] [pruːn] ['fɪlɪŋ] ([ə'bʌv]) .
In center , place 1 teaspoonful cooled Prune Filling (above) .
在 中心 , 地方 1 一茶匙 冷却 修剪 填充 (多于) .

在中心放 1 茶匙冷却后的西梅馅料（见上图）。

[pɪk] [ʌp] [ˌkɔːrə'spɑːndɪŋ] ['kɔːrnər][ʌv; əv] [iːtʃ] [traɪ'æŋgjələr]['sekʃ(ə)n] , [ænd; ənd][foʊld]['oʊvər]['sentər]
Pick up corresponding corner of each triangular section , and fold over center
挑选 向上 相应的 角落 的 每个 三角形 部分 , 和 折叠 超过 中心
['fɪlɪŋ] .
filling .
填充 .

拿起每个三角形部分的对应角，将中间的填充物折叠过来。

[pres] ['dʒentli][ɪn]['sentər][tuː; tə][hoʊld][fɔːr] [pɔɪnts] [tə'geðər] .
Press gently in center to hold 4 points together .
按 轻轻地 在 中心 到 抓住 4 积分 一起 .

轻轻按压中心，使 4 个点聚拢在一起。

([siː] ['daiəgræmz] [bɪ'loʊ] .)
(See diagrams below .)
(看 图表 以下 .)

（参见下图。）

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [faɪv][dɑːz] . [ˌpɔɪn'setiə] ['kʊkiz] .
amount : About 5 doz . poinsettia cookies .
数量 : 关于 5 打 . 一品红 曲奇饼 .

数量：约5打圣诞红饼干。

[fɪg] [baːz]
FIG BARS
如图 酒吧

图形条

[plʌmp] [wɪð; wɪθ] ['fruːti] ['fɪlɪŋ] .
Plump with fruity filling .
丰满 和 果香 填充 .

饱满多汁，内馅果香浓郁。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][roʊl][wʌn][hæf][ʌv; əv] [doʊ] ⅛ - [θɪk] .
Follow recipe above — and roll one half of dough ⅛ ' thick .
跟随 食谱 多于 — 和 卷 一 一半 的 面团 ⅛ - 厚的 .

按照上面的食谱操作——并将一半面团擀成⅛英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː][fɔːr] [lɔːŋ] [strɪps] (3½ - × - -) .
Cut into 4 long strips (3½ ' × 12 ') .
切 进入 4 长的 条状物 (3½ - × - -) .

切成 4 条长条（3½″ × 12″）。

[spred] ⅓ [tuː; tə] ½ [kʌp] [fɪg] ['fɪlɪŋ] ([bɪ'loʊ]) [ɑːn] [iːtʃ] [strɪp] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ,
Spread ⅓ to ½ cup Fig Filling (below) on each strip lengthwise ,
传播 ⅓ 到 ½ 杯子 如图 填充 (以下) 在 每个 条 纵向 ,

将 ⅓ 至 ½ 杯无花果馅料（见下文）纵向涂抹在每条面皮上，

['kʌvərɪŋ] ['oʊnli] ½ [ʌv; əv][strɪp] [ɪk'sept] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ¼ - [edʒ] .
covering only ½ of strip except for a ¼ ' edge .
覆盖 仅有的 ½ 的 条 除了 为了 一个 ¼ - 边缘 .

只覆盖条带的一半，只留下四分之一英寸的边缘。

[lɪft] [ðɪs] [edʒ] [ʌp][ænd; ənd] [stɪk] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ['fɪlɪŋ] .
Lift this edge up and stick it to filling .
举起 这 边缘 向上 和 戳 它 到 填充 .

把这一边向上提起，粘到馅料上。

['kwɪkli] [flɑːp][ðə; ði] [ʌn'kʌvərd] [hæf][ʌv; əv][strɪp]['oʊvər][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] , ['foʊldɪŋ][ˌaɪ 'tiː]['ʌndər][æt; ət]
Quickly flop the uncovered half of strip over the filling , folding it under at
迅速地 失败 这 裸露 一半 的 条 超过 这 填充 , 折叠式的 它 在下面 在
[edʒ] .
edge .
边缘 .

迅速将未覆盖的一半面条翻过来盖住馅料，并将边缘向下折叠。

[siːl] [ðə; ði][ˌtuː'tuː]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [tə'geðər] [sɪ'kjʊrli] .
Seal the 2 edges together securely .
海豹 这 2 边缘 一起 安全地 .

将两边牢固地密封在一起。

[wɪð; wɪθ] [ʃɑːrp] [naɪf] , [kʌt]['ɪntuː][baːz][ˌtuː'tuː] - [lɔːŋ] .
With sharp knife , cut into bars 2 ' long .
和 锋利的 刀 , 切 进入 酒吧 2 - 长的 .

用锋利的刀切成 2 英寸长的条状。

[pleɪs] [wʌn] - [ə'pɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place 1 ' apart on lightly greased baking sheet .
地方 1 - 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面团间隔 1 英寸放在涂抹了少量油脂的烤盘上。

[ə'maʊnt] : [ˌtuː'tuː][dɑːz] .
amount : 2 doz .
数量 : 2 打 .

数量：2打。

[ˌtuːˈtuː] - [baːz] . [-]
2 ' bars . [33]
2 - 酒吧 . [-]

2英寸杆。[33]

['lʌʃəs] ['fruːti] ['fɪlɪŋz] . . . [tuː; tə][suːt] ['evri] [teɪst] .
Luscious fruity fillings . . . to suit every taste .
甜美 果香 填充物 . . . 到 套装 每一个 品尝 .

香甜可口的水果馅料……满足各种口味。

[fɪld] ['kʊki] ['feivərits] .
Filled cooky favorites .
已填 饼干 收藏夹 .

各种口味的曲奇饼干。

['reɪz(ə)n] , [fɪg] , [ænd; ənd] [deɪt] ['fɪlɪŋ]
RAISIN , FIG , AND DATE FILLING
葡萄干 , 如图 , 和 日期 填充

葡萄干、无花果和枣泥

[mɪks] [tə'geðər] [ɪn] ['sɔːspæn] . . .
Mix together in saucepan . . .
混合 一起 在 平底锅 . . .

在平底锅中混合所有材料……

½ [kʌp] ['reɪzɪnz] , ['faɪnli] [kʌt] [ʌp]
½ cup raisins , finely cut up
½ 杯子 葡萄干 , 精细地 切 向上

半杯葡萄干，切碎

½ [kʌp] [fɪgz] , ['faɪnli] [kʌt] [ʌp]
½ cup figs , finely cut up
½ 杯子 无花果 , 精细地 切 向上

半杯无花果，切碎

½ [kʌp] [deɪts] , ['faɪnli] [kʌt] [ʌp]
½ cup dates , finely cut up
½ 杯子 日期 , 精细地 切 向上

半杯切碎的枣

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] ['wɔːtər]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['leмən][dʒuːs]
lemon juice
柠檬 汁

柠檬汁

[kʊk] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ([ə'baʊt][faɪv][mɪn] .) .
Cook slowly , stirring constantly , until thickened (about 5 min .) .
厨师 缓慢地 , 搅拌 不断地 , 直到 增稠 (关于 5 最小 .) .

慢火烹煮，不断搅拌，直至变稠（约 5 分钟）。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[əˈmaʊnt] : [ˈfɪlɪŋ] [fɔːr; fər][fɔːr][dɑːz] . [fɪld] [ˈkʊkiz] .
amount : **Filling** **for** **4** **doz** . **filled** **cookies** .
数量 : 填充 为了 4 打 . 已填 曲奇饼 .

数量：4 打夹心饼干的馅料。

[ˈreɪz(ə)n] , [fɪg] , [ɔːr] [deɪt] [ˈfɪlɪŋ]
RAISIN , **FIG** , **OR** **DATE** **FILLING**
葡萄干 , 如图 , 或者 日期 填充

葡萄干、无花果或枣泥填充

[ɪn] [ˈresəpi] [əˈbʌv] [fɔːr; fər][ˈreɪz(ə)n] , [fɪg] , [ænd; ənd] [deɪt] [ˈfɪlɪŋ] , [juːz] 1½ [kʌps] [ˈreɪzɪnz] ,
In **recipe** **above** **for** **Raisin** , **Fig** , **and** **Date** **Filling** , **use** **1½** **cups** **raisins** ,
在 食谱 多于 为了 葡萄干 , 如图 , 和 日期 填充 , 使用 1½ 杯子 葡萄干 ,

在上面提到的葡萄干、无花果和枣泥馅料的食谱中，使用1.5杯葡萄干。

[ɔːr] [fɪgz] , [ɔːr] [deɪts] . . . [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][ˌkɑːmbɪˈneɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [θriː] .
or **figs** , **or** **dates** . . . **in** **place** **of** **the** **combination** **of** **the** **three** .
或者无花果，或者 日期 . . . 在 地方 的 这 组合 的 这 三 .

或者用无花果，或者枣.....代替这三种水果的组合。

[ˈpaɪnæp(ə)l] [ˈfɪlɪŋ]
PINEAPPLE **FILLING**
菠萝 填充

菠萝馅

[mɪks] [təˈgeðər] [ɪn] [ˈsɔːspæn] . . .
Mix **together** **in** **saucepan** . . .
混合 一起 在 平底锅 . . .

在平底锅中混合所有材料.....

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

1 杯糖

[fɔːr][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
4 **tbsp** .
4 汤匙 .

汤匙

[goʊld] [ˈmed(ə)l][ˈflaʊər]
GOLD **MEDAL** **Flour**
金子 勋章 面粉

金牌面粉

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir **in** . . .
搅拌 在 . . .

搅拌.....

1½ [kʌps] [wel] [dreɪnd] [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l] ([noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən])
1½ **cups** **well** **drained** **crushed** **pineapple** (**no** . **2** **can**)
1½ 杯子 出色地 排水 碎 菠萝 (不 . 2 能)

1.5 杯沥干水分的碎菠萝（2 号罐头）

[fɔːr][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
4 **tbsp** .
4 汤匙 .

4 汤匙

['lemən][dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

[θriː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

¾ [kʌp]['paɪnæp(ə)l][dʒuːs]
¾ **cup** **pineapple** **juice**
¾ 杯子 菠萝 汁

¾ 杯菠萝汁

[kʊk] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ([faɪv][tuː; tə] - [mɪn] .) .
Cook **slowly** **,** **stirring** **constantly** **,** **until** **thickened** **(** **5** **to** **10** **min** **.** **)** **.**
厨师 缓慢地 , 搅拌 不断地 , 直到 增稠 (5 到 - 最小 .) .

慢火烹煮，不断搅拌，直至变稠（5 至 10 分钟）。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[əˈmaʊnt] : ['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər][fɔːr][dɑːz] . [fɪld] ['kʊkiz] .
amount **:** **Filling** **for** **4** **doz** **.** **filled** **cookies** **.**
数量 : 填充 为了 4 打 . 已填 曲奇饼 .

数量：4 打夹心饼干的馅料。

[kliːn] ['stɪki] [fruːts] [frʌm; frəm][jʊr; jər] [fuːd] ['graɪndər] ['kwɪkli] [ænd; ənd] ['iːzəli] [baɪ] ['rʌnɪŋ] [ə; eɪ] [fjuː]
Clean **sticky** **fruits** **from** **your** **food** **grinder** **quickly** **and** **easily** **by** **running** **a** **few**
干净的 黏 水果 从 你的 食物 磨床 迅速地 和 容易地 经过 跑步 一个 很少
[smɔːl] ['piːsɪz] [ʌv; əv][draɪ] [bred] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] .
small **pieces** **of** **dry** **bread** **through** **it** **.**
小的 件 的 干燥 面包 通过 它 .

只需将几小块干面包放入食物研磨机中，即可快速轻松地清除粘在研磨机中的水果。

[pruːn] ['fɪlɪŋ]
PRUNE **FILLING**
修剪 填充

西梅馅料

[mɪks] [tə'geðər] [ɪn] ['sɔːspæn] . . .
Mix **together** **in** **saucepan** **.** **.** **.**
混合 一起 在 平底锅 . . .

在平底锅中混合所有材料.....

1⅓ [kʌps] [mæʃt] [kʊkt] [pruːnz] ([ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˌʌnˈkʊkt])

1⅓	cups	mashed	cooked	prunes	(	2	cups	uncooked	)
1⅓	杯子	捣碎	煮熟	西梅	(	2	杯子	生	)

1⅓ 杯煮熟的西梅泥（2 杯生西梅）

½ [kʌp] [ˈʃʊgər]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

[ˈlemən][dʒuːs]

lemon	juice
柠檬	汁

柠檬汁

[kʊk] [ˈsloʊli] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] , [ʌnˈtɪl] [ˈθɪkənd] ([əˈbaʊt][fɔːr][mɪn] .) .

Cook	slowly	,	stirring	constantly	,	until	thickened	(	about	4	min	.	)	.
厨师	缓慢地	,	搅拌	不断地	,	直到	增稠	(	关于	4	最小	.	)	.

慢火烹煮，不断搅拌，直至变稠（约 4 分钟）。

[əˈmaʊnt] : [fɪlz] [faɪv][dɑːz] .

amount	:	Fills	5	doz	.
数量	:	填充	5	打	.

数量：装满 5 打。

[pɔinˈsetiəz] ([piː] . -) .

Poinsettias	(	p	.	32	)	.
一品红	(	p	.	-	)	.

一品红（第 32 页）。

★ [hɪz; ɪz] [ˈmʌðɚz] [ˈoʊtmiːl] [ˈkʊkiz]

★	HIS	MOTHER'S	OATMEAL	COOKIES
★	他的	母亲的	麦片	曲奇饼

★ 他妈妈的燕麦饼干

[ˈkrɪspi] , [ˈnʌti] - [ˈfleɪvər] [ˈkʊkiz] . . . ['sændwidʒd] [təˈgeðər] [wɪð; wɪθ][ˈdʒeli][ɔːr][dʒæm] .

Crispy	,	nutty	-	flavored	cookies	.	.	.	sandwiched	together	with	jelly	or	jam	.
酥脆	,	坚果	-	调味	曲奇饼	.	.	.	夹心	一起	和	果冻	或者	果酱	.

酥脆的坚果味饼干.....夹着果酱或果冻。

[ˈnɔːrə][em] . [jʌŋ] [ʌv; əv] [ˈkliːvlənd] , [oʊˈhaɪoʊ] , [wʌn] [ə; eɪ] [praɪz] [ɪn] [ðə; ðɪ] “ [pleɪn] [ˈkʊki] [klæs] ” [ɑːn] [ðiːz] .

Nora	M	.	Young	of	Cleveland	,	Ohio	,	won	a	prize	in	the	“	plain	cooky	class	”	on	these	.
诺拉	M	.	年轻的	的	克利夫兰	,	俄亥俄州	,	韩元	一个	奖	在	这	“	清楚的	饼干	班级	”	在	这些	.

来自俄亥俄州克利夫兰的诺拉·M·杨凭借这些作品在“普通饼干类”中获奖。

[ˈwʌndərf(ə)l][fɔːr; fər] [lʌntʃ] [bɑːks][ænd; ənd] [ˈkʊki] [dʒɑːr] .

Wonderful	for	lunch	box	and	cooky	jar	.
精彩的	为了	午餐	盒子	和	饼干	罐	.

非常适合装在午餐盒和饼干罐里。

[mɪks] [təˈgeðər] . . .

Mix	together	.	.	.
混合	一起	.	.	.

混合在一起.....

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
2 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2 杯过筛的金牌面粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[θriː] [kʌps] [roʊld] [oʊts]
3 **cups** **rolled** **oats**
3 杯子 滚动 燕麦

杯燕麦片

[kʌt] [ɪn] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [wel] ['blendɪd] . . .
Cut **in** **until** **mixture** **is** **well** **blended** **.** **.** **.**
切 在 直到 混合物 是 出色地 混合 . . .

切拌至混合物充分混合.....

[wʌn] [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([pɑːrt] ['bʌtər])
1 **cup** **shortening** **(** **part** **butter** **)**
1 杯子 缩短 (部分 黄油)

1 杯起酥油（部分为黄油）

[stɜːr] [ɪn] . . .
Stir **in** **.** **.** **.**
搅拌 在 . . .

搅拌.....

[wʌn] [tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

1 茶匙

['soʊdə] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn] ⅓ [kʌp] [mɪlk] ([swiːt] [ɔːr] ['saʊər])
soda **dissolved** **in** **⅓** **cup** **milk** **(** **sweet** **or** **sour** **)**
苏打 溶解 在 ⅓ 杯子 牛奶 (甜的 或者 酸的)

苏打水溶于三分之一杯牛奶（甜味或酸味）

1½ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər]
1½ **cups** **brown** **sugar**
1½ 杯子 棕色的 糖

1.5 杯红糖

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill **dough** **.**
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl] [aʊt] ⅛ - [θɪk] .
Roll **out** **⅛** **'** **thick** **.**
卷 出去 ⅛ - 厚的 .

擀成⅛英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː] [dɪˈzaɪrd] [ʃeɪps] .
Cut **into** **desired** **shapes** **.**
切 进入 想要的 形状 .

切成所需的形状。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **on** **ungreased** **baking** **sheet** **.**
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 .

放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake **until** **lightly** **browned** **.**
烤 直到 轻轻 棕色 .

烤至表面呈浅棕色。

[wen] [kuːl] , [ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [pʊt] [tə'geðər] [ɪn] [perz] [wɪð; wɪθ]['dʒeli][ɔːr][dʒæm]
When **cool** **,** **and** **just** **before** **serving** **,** **put** **together** **in** **pairs** **with** **jelly** **or** **jam**
什么时候凉爽的 , 和 只是 前 服务 , 放 一起 在 对 和 果冻 或者 果酱
[bɪ'twiːn] .
between **.**
之间 .

冷却后，在食用前，将两两一组，中间夹上果冻或果酱。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375° ([kwɪk] [mɑːd] .
temperature **:** **375°** **(** **quick** **mod** **.**
温度 : 375° (快的 模组 .

温度：375°（快速修改）

['ʌv(ə)n]) .
oven **)** **.**
烤箱) .

烤箱)。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time **:** **Bake** **10** **to** **12** **min** **.**
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [fɔːr][dɑːz] .
amount **:** **About** **4** **doz** **.**
数量 : 关于 4 打 .

数量：约 4 打。

2½ - ['dʌb(ə)l] ['kʊkiz] . [-]
2½ **'** **double** **cookies** **.** **[** **34** **]**
2½ - 双倍的 曲奇饼 . [-]

2½英寸双层饼干。[34]

[oʊld] - [taɪm] ['gʊdiːz] ['evri] [hoʊm] [ʃʊd; ʃəd] [noʊ] .
Old **-** **time** **goodies** **every** **home** **should** **know** **.**
老的 - 时间 好东西 每一个 家 应该 知道 .

每个家庭都应该知道的经典美味。

★ - (['resəpi]) [sɔːft][ænd; ənd] ['pʌfi] . . .
★ **GINGIES** **(** **Recipe** **)** **Soft** **and** **puffy** **.** **.** **.**
★ - (食谱) 柔软的 和 蓬松 . . .

★ 姜饼（食谱）柔软蓬松.....

[truː] [oʊld] - ['fæʃnd] ['dʒɪndʒər] ['kʊkiz] .
true **old** **-** **fashioned** **ginger** **cookies** **.**
真的 老的 - 造型 姜 曲奇饼 .

正宗的传统姜饼。

[ə; eɪ] ['hæpi] [trə'dɪʃ(ə)n][æt; ət][ðə; ði] ['feɪməs] [dʒɝ'ɑːrd] ['kɑːlɪdʒ] , [ˌfɪlə'delfɪr] , [ˌpensl'veɪniə] .
A **happy** **tradition** **at** **the** **famous** **Girard** **College** **,** **Philadelphia** **,** **Pennsylvania** **.**
一个 快乐的 传统 在 这 著名的 吉拉尔 大学 , 费城 , 宾夕法尼亚州 .

这是宾夕法尼亚州费城著名的吉拉德学院的一项令人愉快的传统。

[ðə; ði] [bɔɪz] [hɔːrd] [ðem; ðəm] . . . [oʊld][grædz] [lɔːŋ] [fɔːr; fər][ðem; ðəm] .

The	**boys**	**hoard**	**them**	**. . .**	**old**	**grads**	**long**	**for**	**them**	**.**
这	男孩们	囤	他们	. . .	老的	毕业生	长的	为了	他们	.

男孩们把它们囤积起来.....老毕业生们则对它们垂涎三尺。

[mɪks] [təˈgeðər] [ˈθɜːrəli] . . .

Mix	**together**	**thoroughly**	**. . .**
混合	一起	彻底	. . .

充分混合.....

⅓ [kʌp] [sɔːft] [ˈʃɔːrtnɪŋ]

⅓	**cup**	**soft**	**shortening**
⅓	杯子	柔软的	缩短

⅓ 杯软化起酥油

[wʌn] [kʌp] [braʊn] [ˈʃʊgər]

1	**cup**	**brown**	**sugar**
1	杯子	棕色的	糖

杯红糖

1½ [kʌps] [blæk] [məˈlæsɪz]

1½	**cups**	**black**	**molasses**
1½	杯子	黑色的	糖蜜

1.5 杯黑糖蜜

[stɜːr][ɪn] . . .

Stir	**in**	**. . .**
搅拌	在	. . .

搅拌.....

½ [kʌp] [koʊld][ˈwɔːtər]

½	**cup**	**cold**	**water**
½	杯子	寒冷的	水

半杯冷水

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**. . .**
筛	一起	和	搅拌	在	. . .

筛匀后拌入.....

[sɪks] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [goʊld] [ˈmed(ə)l] [ˈflaʊər]

6	**cups**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
6	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

6 杯过筛的金牌面粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[ˈɔːlspaɪs]

allspice
多香果

多香果

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['dʒɪndʒər]

ginger
姜

姜

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[kloʊvz]

cloves
丁香

丁香

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['sɪnəmən]

cinnamon
肉桂

肉桂

[stɜːr][ɪn] . . .

Stir	**in**	**.**	**.**	**.**
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

[ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .

2	**tsp**	**.**
2	茶匙	.

2 茶匙

['soʊdə] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn][θriː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

soda	**dissolved**	**in**	**3**	**tbsp**	**.**
苏打	溶解	在	3	汤匙	.

苏打水溶于 3 汤匙

[koʊld]['wɔːtər]

cold	**water**
寒冷的	水

冷水

[tʃɪl] [doʊ] .

Chill	**dough**	**.**
寒意	面团	.

将面团冷藏。

[roʊl] [aʊt] ['veri] [θɪk] (½ -) .

Roll	**out**	**very**	**thick**	**(**	**½**	**'**	**)**	**.**
卷	出去	非常	厚的	(	½	-	)	.

擀得很厚（½英寸）。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] 2½ - [raʊnd] ['kʌtər] .

Cut	**with**	**2½**	**'**	**round**	**cutter**	**.**
切	和	2½	-	圆形的	刀具	.

用2½英寸圆形切模切割。

[pleɪs] [fɑːr][ə'pɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place far apart on lightly greased baking sheet .
地方 远的 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面团间隔一定距离放在涂抹了少许油脂的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] , [wen] [tʌtʃt] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]['fɪŋgər] , [noʊ][ɪm'prɪnt] [rɪ'meɪnz] .
Bake until , when touched lightly with finger , no imprint remains .
烤 直到 , 什么时候 感动 轻轻 和 手指 , 不 印记 遗迹 .

烤至用手指轻轻按压时，不留任何痕迹。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° ([mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .
temperature : 350° (mod . oven) .
温度 : 350° (模组 . 烤箱) .

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 15 to 18 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 15 至 18 分钟。

[ə'maʊnt] : 2⅔ [dɑːz] . [fæt] , ['pʌfi] 2½ - ['kʊkiz] .
amount : 2⅔ doz . fat , puffy 2½ ' cookies .
数量 : 2⅔ 打 . 胖的 , 蓬松 2½ - 曲奇饼 .

数量：2⅔打，蓬松的2½英寸饼干。

['frɔːstɪd] -
FROSTED GINGIES
磨砂 -

糖霜姜

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][frɔːst] [wen] [kuːl] [wɪð; wɪθ]['sɪmp(ə)l] [waɪt] ['aɪsɪŋ] (['resəpi] [bɪ'loʊ])
Follow recipe above — and frost when cool with Simple White Icing (recipe below)
跟随 食谱 多于 — 和 霜 什么时候凉爽的 和 简单的 白色的 糖霜 (食谱 以下)
.
:
.

按照上面的食谱制作——冷却后，用简单的白色糖霜（食谱如下）进行装饰。

['sɪmp(ə)l] [waɪt] ['aɪsɪŋ]
SIMPLE WHITE ICING
简单的 白色的 糖霜

简易白糖霜

[blend] [tə'geðər] [wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] , ¼ [tiː'ɛs'piː] .
Blend together 1 cup sifted confectioners ' sugar , ¼ tsp .
混合 一起 1 杯子 筛过的 糖果商 - 糖 , ¼ 茶匙 .

将 1 杯过筛的糖粉、¼ 茶匙……混合在一起。

[sɔːlt] , ½ [tiː'ɛs'piː] .
salt , ½ tsp .
盐 , ½ 茶匙 .

盐，½ 茶匙

[və'nɪlə] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɪlk][ɔːr]['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] ['iːzi] [tuː; tə] [spred] ([ə'baʊt] 1½ [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
vanilla , and enough milk or water to make easy to spread (about 1½ tbsp .
香草 , 和 足够的 牛奶 或者 水 到 制作 简单的 到 传播 (关于 1½ 汤匙 .
) .
) :
) .

香草精，以及足够的牛奶或水，使其易于涂抹（约 1½ 汤匙）。

[pɑːrt][ʌv; əv]['aɪsɪŋ] [meɪ] [biː; bi] ['kʌlərd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ][drɑːp][ɔːr] [tuː] [ʌv; əv] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] .

Part	of	icing	may	be	colored	by	adding	a	drop	or	two	of	food	coloring	.
部分	的	糖霜	可能	是	有色	经过	添加	一个	降低	或者	二	的	食物	染色	.

可以在部分糖霜中加入一两滴食用色素来调色。

['dʒɪndʒərbred] [bɔɪz]

GINGERBREAD	BOYS
姜饼	男孩们

姜饼男孩

[meɪk] ['hɑːlədeɪz] ['geɪɝ] [ðæn; ðən]['evər] .

Make	holidays	gayer	than	ever	.
制作	假期	更gay	比	曾经	.

让节日比以往任何时候都更加欢乐。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ænd; ənd][mɪks][ɪn][wʌn] [mɔːr] [kʌp] ['sɪftɪd] [goʊld]['med(ə)l]['flaʊər] .

Follow	recipe	above	—	and	mix	in	1	more	cup	sifted	GOLD	MEDAL	Flour	.
跟随	食谱	多于	—	和	混合	在	1	更多的	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉	.

按照上面的食谱操作——然后再加入 1 杯过筛的 GOLD MEDAL 面粉。

[tʃɪl] [doʊ] .

Chill	dough	.
寒意	面团	.

将面团冷藏。

[roʊl] [aʊt] ['veri] [θɪk] (½ -) .

Roll	out	very	thick	(	½	-	)	.
卷	出去	非常	厚的	(	½	-	)	.

擀得很厚（½英寸）。

[griːs] ['kɑːrdbɔːrd] ['dʒɪndʒərbred] [bɔɪ] ['pætərn] , [pleɪs] [ɑːn][ðə; ði] [doʊ] , [ænd; ənd] [kʌt] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː]

Grease	cardboard	gingerbread	boy	pattern	,	place	on	the	dough	,	and	cut	around	it
润滑脂	纸板	姜饼	男生	图案	,	地方	在	这	面团	,	和	切	大约	它

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] .

with	a	sharp	knife	.
和	一个	锋利的	刀	.

在硬纸板姜饼人图案上抹油，放在面团上，用锋利的刀沿着图案切出形状。

[ɔːr][juːz][ə; eɪ]['dʒɪndʒərbred] [bɔɪ] ['kʌtər] .

Or	use	a	gingerbread	boy	cutter	.
或者	使用	一个	姜饼	男生	刀具	.

或者使用姜饼人模具。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['pænkeɪk]['tɜːrnər] , ['kerfəli] [træns'fɜːr]['dʒɪndʒərbred] [bɔɪz] [tuː; tə] ['laɪtli] [griːst]

With	a	pancake	turner	,	carefully	transfer	gingerbread	boys	to	lightly	greased
和	一个	饼子	车工	,	小心	转移	姜饼	男孩们	到	轻轻	涂油

['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

baking	sheet	.
烘烤	床单	.

用煎饼铲小心地将姜饼人转移到涂了少许油的烤盘上。

[pres] ['reɪzɪnz]['ɪntuː] [doʊ] [fɔːr; fər] [aɪz] , [noʊz] , [maʊθ] , [ænd; ənd] [ʃuː] [ænd; ənd] [kʌf] ['bʌtnz] .

Press	raisins	into	dough	for	eyes	,	nose	,	mouth	,	and	shoe	and	cuff	buttons	.
按	葡萄干	进入	面团	为了	眼睛	,	鼻子	,	嘴	,	和	鞋	和	袖口	按钮	.

将葡萄干压入面团中，做成眼睛、鼻子、嘴巴、鞋子和袖口的纽扣。

[juːz]['bɪts][ʌv; əv] ['kændid] ['tʃeriːz] [ɔːr] [red] [gʌm][drɑːps][fɔːr; fər][koʊt] ['bʌtnz] ; [strɪps][ʌv; əv]['sɪtrən]

Use	bits	of	candied	cherries	or	red	gum	drops	for	coat	buttons	;	strips	of	citron
使用	比特	的	脯	樱桃	或者	红色的	胶	滴	为了	外套	按钮	;	条状物	的	香橼

[fɔːr; fər][taɪ] .

for	tie	.
为了	领带	.

用糖渍樱桃碎或红色软糖做外套纽扣；用香橼条做领带。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

[kuːl] ['slaɪtli] , [ðen] ['kerfəli] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Cool **slightly** , **then** **carefully** **remove** **from** **baking** **sheet** .
凉爽的 轻微地 , 然后 小心 消除 从 烘烤 床单 .

稍微冷却后，小心地从烤盘上取下。

[wɪð; wɪθ] [waɪt] ['aɪsɪŋ] , [meɪk] ['aʊtˌlaɪnz] [fɔːr; fər] ['kɑːlər] , [kʌfs] , [belt] , [ænd; ənd] [ʃuːz] .
With **white** **icing** , **make** **outlines** **for** **collar** , **cuffs** , **belt** , **and** **shoes** .
和 白色的 糖霜 , 制作 概述 为了 衣领 , 袖口 , 腰带 , 和 鞋 .

用白色糖霜勾勒出衣领、袖口、腰带和鞋子的轮廓。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] - ['dʒɪndʒərbred] [bɔɪz] .
amount : **About** **12** **Gingerbread** **Boys** .
数量 : 关于 - 姜饼 男孩们 .

数量：约12个姜饼小人。

★ [stoʊn] [dʒɑːr] [mə'læsɪz] ['kʊkiz]
★ **STONE** **JAR** **MOLASSES** **COOKIES**
★ 石头 罐 糖蜜 曲奇饼

★ 石罐糖蜜饼干

[krɪsp] [ænd; ənd] [braʊn] . . . [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ] [bɪt] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
Crisp **and** **brown** . . . **without** **a** **bit** **of** **sugar** .
脆 和 棕色的 . . . 没有 一个 少量 的 糖 .

酥脆金黄.....一点糖都没加。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] . . .
Heat **to** **boiling** **point** . . .
热 到 沸腾 观点 . . .

加热至沸点.....

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz]
1 **cup** **molasses**
1 杯子 糖蜜

1 杯糖蜜

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt]
Remove **from** **heat**
消除 从 热

从火上移开

[stɜːr] . . .
Stir . . .
搅拌 . . .

搅拌.....

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **shortening**
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** .
1 茶匙 .

茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift together and stir in . . .
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
2¼ cups sifted GOLD MEDAL Flour
2¼ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2¼ 杯过筛的金牌面粉

1¾ [tiː'ɛs'piː] .
1¾ tsp .
1¾ 茶匙 .

1¾茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

1½ [tiː'ɛs'piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

['dʒɪndʒər]
ginger
姜

姜

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill dough .
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl] [aʊt] ['veri] [θɪn] (⅛ -) .
Roll out very thin (⅛ ') .
卷 出去 非常 薄的 (⅛ -) .

擀得很薄（⅛″）。

[kʌt] ['ɪntuː] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪps] .
Cut into desired shapes .
切 进入 想要的 形状 .

切成所需的形状。

[beɪk] [ʌn'tɪl] , [wen] [tʌtʃt] ['laɪtli] , [noʊ] [ɪm'prɪnt] [rɪ'meɪnz] .
Bake until , when touched lightly , no imprint remains .
烤 直到 , 什么时候 感动 轻轻 , 不 印记 遗迹 .

烤至用手指轻轻按压时，不留任何痕迹。

(['oʊvər] - ['beɪkɪŋ] ['gɪvz] [ə; eɪ] ['bɪtər] [teɪst] .)

(	Over	-	baking	gives	a	bitter	taste	.	)
(	超过	-	烘烤	给予	一个	苦的	品尝	.	)

（烘烤过度会产生苦味。）

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° ([mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	350°	(	mod	.	oven	)	.
温度	:	350°	(	模组	.	烤箱	)	.

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [faɪv][tuː; tə]['sɛvən][mɪn] .

time	:	Bake	5	to	7	min	.
时间	:	烤	5	到	7	最小	.

时间：烘烤 5 至 7 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [sɪks][dɑːz] .

amount	:	About	6	doz	.
数量	:	关于	6	打	.

数量：约 6 打。

2½ - ['kʊkiz] . [-]

2½	'	cookies	.	[	35	]
2½	-	曲奇饼	.	[	-	]

2½英寸饼干。[35]

['pætərn] [fɔːr; fər]['dʒɪndʒər] [bred] [bɔɪ]

PATTERN	FOR	GINGER	BREAD	BOY
图案	为了	姜	面包	男生

姜饼男孩的图案

[treɪs] [ɑːn] ['tɪʃuː] ['peɪpər] .

Trace	on	tissue	paper	.
痕迹	在	组织	纸	.

在纸巾上描摹。

[ðen] [kʌt] ['pætərn] [frʌm; frəm] ['kɑːrdbɔːrd] .

Then	cut	pattern	from	cardboard	.
然后	切	图案	从	纸板	.

然后从硬纸板上剪下图案。

[pleɪs] [griːst] ['pætərn] [ɑːn] [doʊ] .

Place	greased	pattern	on	dough	.
地方	涂油	图案	在	面团	.

将涂好油的图案放在面团上。

[kʌt] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] .

Cut	around	it	with	a	sharp	knife	.
切	大约	它	和	一个	锋利的	刀	.

用锋利的刀沿着边缘切开。

['ʌðər] ['kʊki] ['pætərn] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn] [seɪm] [weɪ] .

Other	cooky	patterns	can	be	made	in	same	way	.
其他	饼干	图案	能	是	制成	在	相同的	方式	.

用同样的方法也可以制作其他饼干图案。

[tuː; tə] [meɪk] “ ['dænsɪŋ] ” ['dʒɪndʒərbred] [bɔɪz] . . . [bend][ðə; ði][legz][ænd; ənd][ɑːrmz]['ɪntuː] “ ['ækʃ(ə)n] ”

To	make	“	dancing	”	Gingerbread	boys	.	.	.	bend	the	legs	and	arms	into	“	action	”
到	制作	“	跳舞	”	姜饼	男孩们	.	.	.	弯曲	这	腿	和	武器	进入	“	行动	”

[pə'ziʃənz] [wen] [juː; jʊ] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] ([æz; əz] [ʃoʊn] [ɪn] [smɔːl] ['fɪgjərz] [ə'bʌv])

positions	when	you	place	them	on	baking	sheet	(	as	shown	in	small	figures	above	)
职位	什么时候	你	地方	他们	在	烘烤	床单	(	作为	所示	在	小的	数据	多于	)

.

:

.

要制作“跳舞”的姜饼人……将它们放在烤盘上时，将腿和胳膊弯曲成“动作”姿势（如上图小图所示）。

['pækɪŋ] ['kʊkiz] [sək'sesfəli] [fɔːr; fər] ['meɪlɪŋ]

Packing	cookies	successfully	for	mailing
包装	曲奇饼	成功地	为了	邮寄

已成功打包用于邮件发送的 Cookie。

[wʌn] [sɪ'lekt] ['hevi] [bɑːks] , [laɪnd][wɪð; wɪθ] [wækst] ['peɪpər] .

1	Select	heavy	box	,	lined	with	waxed	paper	.
1	选择	重的	盒子	,	衬里	和	打蜡	纸	.

1. 选择厚重的纸箱，内衬蜡纸。

[juːz] ['plenti] [ʌv; əv] ['fɪlər] ([krʌʃt] ['ræpɪŋ] [ɔːr] ['tɪʃuː] ['peɪpər] , [ɔːr] [ˌʌn'bʌtəd] ['pɑːpkɔːrn][ɔːr]

Use	plenty	of	filler	(	crushed	wrapping	or	tissue	paper	,	or	unbuttered	popcorn	or
使用	很多	的	填料	(	碎	包装	或者	组织	纸	,	或者	未涂黄油的	爆米花	或者

['tʃɪriːoʊs]) .

Cheerios	)	.
Cheerios	)	.

使用大量的填充物（例如压碎的包装纸或餐巾纸，或者未加黄油的爆米花或麦片）。

[ˌtuː'tuː] [ræp] [iːtʃ] ['kʊki] ['seprətli] . . . [ɪn] [wækst] ['peɪpər] .

2	Wrap	each	cooky	separately	.	.	.	in	waxed	paper	.
2	裹	每个	饼干	分别地	.	.	.	在	打蜡	纸	.

2. 将每块饼干分别用蜡纸包裹起来。

[ɔːr] [pleɪs] ['kʊkiz] [bæk] - [tuː; tə] - [bæk] [ɪn] [perz] . . . [ðen] [ræp] [iːtʃ] [per] .

Or	place	cookies	back	-	to	-	back	in	pairs	.	.	.	then	wrap	each	pair	.
或者	地方	曲奇饼	后退	-	到	-	后退	在	对	.	.	.	然后	裹	每个	一对	.

或者将饼干两两背靠背放置……然后将每对饼干包装起来。

[θriː][pæd] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][bɑːks][wɪð; wɪθ] ['fɪlər] .

3	Pad	bottom	of	box	with	filler	.
3	软垫	底部	的	盒子	和	填料	.

3. 在盒子底部垫上填充物。

[fɪt] [ræpt] ['kʊkiz] ['ɪntuː][bɑːks] ['kloʊsli] , [ɪn] ['leər] .

Fit	wrapped	cookies	into	box	closely	,	in	layers	.
合身	包装	曲奇饼	进入	盒子	密切	,	在	层	.

将包装好的饼干紧密地一层一层地放入盒子里。

[fɔːr][juːz] ['fɪlər] [bɪ'twiːn] ['leər] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['krʌʃɪŋ] [ʌv; əv] ['kʊkiz] .

4	Use	filler	between	layers	to	prevent	crushing	of	cookies	.
4	使用	填料	之间	层	到	防止	压碎	的	曲奇饼	.

4 在饼干层之间填充物，以防止饼干被压碎。

[faɪv] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ]['peɪpər] ['dɔɪli] , [ˌeɪ diː 'diː][kɑːrd] , [ænd; ənd][pæd][tɑːp][wɪð; wɪθ] [krʌʃt] ['peɪpər] .

5	Cover	with	paper	doily	,	add	card	,	and	pad	top	with	crushed	paper	.
5	覆盖	和	纸	蕾丝花边	,	添加	卡片	,	和	软垫	顶部	和	碎	纸	.

5. 用纸垫盖住，加上卡片，再用揉皱的纸垫住顶部。

[pæk] ['taɪtli] [soʊ]['kɑːntents] [wɪl] [nɑːt] [ʃeɪk] [ə'raʊnd] .

Pack	tightly	so	contents	will	not	shake	around	.
盒	紧紧	所以	内容	将要	不是	摇	大约	.

装得紧实一些，以免内容物晃动。

[sɪks] [ræp] [bɑːks] ['taɪtli] [wɪð; wɪθ] ['hevi] ['peɪpər][ænd; ənd][kɔːrd] .

6	**Wrap**	**box**	**tightly**	**with**	**heavy**	**paper**	**and**	**cord**	**.**
6	裹	盒子	紧紧	和	重的	纸	和	绳索	.

6. 用厚纸和绳子将盒子紧紧包裹起来。

[ə'dres] ['pleɪnli] [wɪð; wɪθ] ['pɜːrmənənt] [ɪŋk] . . . ['kʌvərɪŋ] [ə'dres] [wɪð; wɪθ] [skɑːtʃ] [teɪp] [ɔːr]

Address	**plainly**	**with**	**permanent**	**ink**	**.**	**.**	**.**	**covering**	**address**	**with**	**Scotch**	**tape**	**or**
地址	显然	和	永恒的	墨水	.	.	.	覆盖	地址	和	苏格兰威士忌	磁带	或者

['kʌlərləs] [neɪl] ['pɑːlɪʃ] .

colorless	**nail**	**polish**	**.**
无色	指甲	抛光	.

用永久性墨水清晰地写上地址……然后用透明胶带或无色指甲油遮盖地址。

[mɑːrk][ðə; ði][bɑːks] ['pleɪnli] : “ ['perɪʃəb(ə)l] .

Mark	**the**	**box**	**plainly**	**:**	**“**	**PERISHABLE**	**.**
标记	这	盒子	显然	:	“	易腐烂的	.

在方框上清楚地标记：“易腐品”。

” ['festɪv] ['krɪsməs] ['kʊkiz]

”	**Festive**	**Christmas**	**Cookies**
”	节日	圣诞节	曲奇饼

节日圣诞饼干

★ [wʌn] -

★	**1**	**Sandbakelser**
★	1	-

★ 1 沙烤炉

★ [ˌtuːˈtuː] [sprɪts] [rəʊˈzets]

★	**2**	**Spritz**	**Rosettes**
★	2	喷雾	玫瑰花结

★ 2朵喷雾玫瑰花

★ [θriː] ['meri] ['krɪsməs] ['kʊkiz] , [triːz] , [stɑːrz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

★	**3**	**Merry**	**Christmas**	**Cookies**	**,**	**Trees**	**,**	**Stars**	**,**	**etc**	**.**
★	3	欢乐	圣诞节	曲奇饼	,	树木	,	星星	,	ETC	.

★ 3 块圣诞快乐饼干，有圣诞树、星星等图案。

★ [fɔːr] ['nɜ˞ːnbɜ˞gɜ˞]

★	**4**	**Nurnberger**
★	4	纽伦堡

★ 4 纽伦堡

★ [faɪv] ['ɑːmənd] ['kresnts]

★	**5**	**Almond**	**Crescents**
★	5	杏仁	新月

★ 5个杏仁新月形

★ [sɪks] ['leib,kuːhən]

★	**6**	**Lebkuchen**
★	6	姜饼

★ 6块姜饼

★ ['sɛvən] [skɑːtʃ] ['ʃɔːrtbred]

★	**7**	**Scotch**	**Shortbread**
★	7	苏格兰威士忌	酥饼

★ 7块苏格兰酥饼

★ [eɪt][ˌbɜːr'lɪnər] -

★	**8**	**Berliner**	**Kranser**
★	8	柏林人	-

★ 8 柏林克拉瑟

★ [naɪn] ['fɪnskə] -
★ 9 Finska Kakor
★ 9 芬兰语 -

★ 9 Finska Kakor

★ - ['rʌʃ(ə)n] [tiː] [keɪks] [-]
★ 10 Russian Tea Cakes [37]
★ - 俄语 茶 蛋糕 [-]

★ 10 款俄罗斯茶饼[37]

[geɪ] [ʃeɪps] . . . [fɔːr; fər]['hɑːlədeɪ] [tʃɪr] .
Gay shapes . . . for holiday cheer .
同性恋 形状 . . . 为了 假期 欢呼 .

欢快的造型.....为节日增添欢乐气氛。

['meri] ['krɪsməs] ['kʊkiz] (['resəpi])
MERRY CHRISTMAS COOKIES (Recipe)
欢乐 圣诞节 曲奇饼 (食谱)

圣诞快乐饼干（食谱）

[sɔːft] , ['kʊʃəni] ['kʊkiz] , [dɑːrk][ɔːr] [laɪt] .
Soft , cushiony cookies , dark or light .
柔软的 , 柔软的 曲奇饼 , 黑暗的 或者 光 .

口感柔软蓬松的饼干，有黑曲奇和白曲奇两种口味。

[dɑːrk] [doʊ] . . . .
DARK DOUGH . . . .
黑暗的 面团 . . . .

黑面团.....

[fɔːr; fər]['ænɪm(ə)l] [ʃeɪps] , [tɔɪ] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [bɔɪ] [ænd; ənd][gɜːrl] ['fɪgjərz] .
For animal shapes , toy shapes , and boy and girl figures .
为了 动物 形状 , 玩具 形状 , 和 男生 和 女孩 数据 .

适用于动物形状、玩具形状以及男孩和女孩人偶。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

⅓ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅓ cup soft shortening
⅓ 杯子 柔软的 缩短

⅓ 杯软化起酥油

⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
⅓ cup brown sugar
⅓ 杯子 棕色的 糖

三分之一杯红糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

⅔ [kʌp] [mə'læsɪz]
⅔ cup molasses
⅔ 杯子 糖蜜

⅔ 杯糖蜜

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**.**	**.**	**.**
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

2¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]

2¾	**cups**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
2¾	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

2¾ 杯过筛的金牌面粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

贝蒂·克罗克图画饼干书(Betty Crocker picture cooky book)
第5/6页

[ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['dʒɪndʒər]
ginger
姜

姜

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill **dough** **.**
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl] [aʊt] [θɪk] (¼ -) .
Roll **out** **thick** **(** **¼** **'** **)** **.**
卷 出去 厚的 (¼ -) .

擀成厚片（¼英寸）。

[kʌt] ['ɪntuː] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪps] .
Cut **into** **desired** **shapes** **.**
切 进入 想要的 形状 .

切成所需的形状。

[pleɪs] [wʌn] - [əˈpɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **1** **'** **apart** **on** **lightly** **greased** **baking** **sheet** **.**
地方 1 - 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面团间隔 1 英寸放在涂抹了少量油脂的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] , [wen] [tʌtʃt] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]['fɪŋgər] , [noʊ][ɪm'prɪnt] [rɪ'meɪnz] .
Bake **until** **,** **when** **touched** **lightly** **with** **finger** **,** **no** **imprint** **remains** **.**
烤 直到 , 什么时候 感动 轻轻 和 手指 , 不 印记 遗迹 .

烤至用手指轻轻按压时，不留任何痕迹。

[wen] [kuːl] , [aɪs][ænd; ənd] ['dekəreɪt] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
When **cool** **,** **ice** **and** **decorate** **as** **desired** **.**
什么时候凉爽的 , 冰 和 装饰 作为 想要的 .

冷却后，加冰并按喜好装饰。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375° ([kwɪk] [mɑːd] .
temperature **:** **375°** **(** **quick** **mod** **.**
温度 : 375° (快的 模组 .

温度：375°（快速修改）

['ʌv(ə)n]) .
oven **)** **.**
烤箱) .

烤箱)。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .
time **:** **Bake** **8** **to** **10** **min** **.**
时间 : 烤 8 到 - 最小 .

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [faɪv][dɑːz] .
amount **:** **About** **5** **doz** **.**
数量 : 关于 5 打 .

数量：约 5 打。

2½ - ['kʊkiz] .
2½ **'** **cookies** **.**
2½ - 曲奇饼 .

2½英寸的饼干。

[laɪt] [doʊ]
LIGHT **DOUGH**
光 面团

轻面团

[fɔːr; fər] ['belz] , ['stɑːkɪŋz] , [stɑːrz] , [riθs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
For **bells** **,** **stockings** **,** **stars** **,** **wreaths** **,** **etc** **.**
为了 铃铛 , 长筒袜 , 明星 , 花圈 , ETC .

用于铃铛、长袜、星星、花环等。

['fɑːloʊ] ['resəpi][fɔːr; fər][dɑːrk] [doʊ] [ə'bʌv] [ɪk'sept] ['sʌbstɪtuːt] ['hʌni] [fɔːr; fər] [mə'læsɪz] , [ænd; ənd]
Follow **recipe** **for** **Dark** **Dough** **above** **except** **substitute** **honey** **for** **molasses** **,** **and**
跟随 食谱 为了 黑暗的 面团 多于 除了 代替 蜂蜜 为了 糖蜜 , 和
['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [fɔːr; fər] [braʊn] .
granulated **sugar** **for** **brown** **.**
颗粒状 糖 为了 棕色的 .

按照上面黑面团的配方，只是用蜂蜜代替糖蜜，用砂糖代替红糖。

[juːz] [wʌn][tiː'ɛs'piː] .
Use **1** **tsp** **.**
使用 1 茶匙 .

使用 1 茶匙。

[və'nɪlə] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd]['dʒɪndʒər] .
vanilla **in** **place** **of** **cinnamon** **and** **ginger** **.**
香草 在 地方 的 肉桂 和 姜 .

用香草代替肉桂和生姜。

[tuː; tə] [hæŋ] [ɑːn] ['krɪsməs] [triː]
TO **HANG** **ON** **CHRISTMAS** **TREE**
到 悬挂 在 圣诞节 树

挂在圣诞树上

[dʒʌst] [luːp] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [griːn] [strɪŋ] [ænd; ənd] [pres] ['ɛndz]['ɪntuː][ðə; ði] [doʊ] [æt; ət][ðə; ði][tɑːp]
Just **loop** **a** **piece** **of** **green** **string** **and** **press** **ends** **into** **the** **dough** **at** **the** **top**
只是 环形 一个 片 的 绿色的 细绳 和 按 结束 进入 这 面团 在 这 顶部
[ʌv; əv] [iːtʃ] ['kʊki] [bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] .
of **each** **cooky** **before** **baking** **.**
的 每个 饼干 前 烘烤 .

只需将一根绿色细绳打个结，然后在烘烤前将两端按入每个饼干顶部的面团中即可。

[beɪk] [wɪð; wɪθ] [strɪŋ] - [saɪd] [daʊn] [ɑːn][pæn] .
Bake **with** **string** **-** **side** **down** **on** **pan** **.**
烤 和 细绳 - 边 向下 在 平底锅 .

将绳子朝下放在烤盘上烘烤。

[tuː; tə] ['dekəreɪt]
TO **DECORATE**
到 装饰

装饰

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['dekəreɪtɪŋ] ['aɪsɪŋ] ([piː] . -) ([θɪn] [ðə; ði]['aɪsɪŋ][fɔːr; fər] ['spredɪŋ]) .
Use **recipe** **for** **Decorating** **Icing** **(** **p** **.** **31** **)** **(** **thin** **the** **icing** **for** **spreading** **)** **.**
使用 食谱 为了 装饰 糖霜 (p . -) (薄的 这 糖霜 为了 传播) .

使用装饰糖霜配方（第 31 页）（将糖霜稀释以便涂抹）。

[fɔːr; fər] ['dekəreɪtɪŋ] [aɪ'diːəz] , [siː] ['pɪktʃər] [ɑːn] [prɪ'siːdɪŋ] [peɪdʒ] .
For **decorating** **ideas** **,** **see** **picture** **on** **preceding** **page** **.**
为了 装饰 想法 , 看 图片 在 前 页 .

装饰灵感请参考上一页的图片。

['ʃʊgər] [ɪn] [kɔːrs] [grænjuːls][fɔːr; fər] ['dekəreɪtɪŋ] [ɪz][ə'veɪləb(ə)l][æt; ət]['beɪkəri] [sə'plaɪ] ['haʊzɪz] .
Sugar **in** **coarse** **granules** **for** **decorating** **is** **available** **at** **bakery** **supply** **houses** **.**
糖 在 粗 颗粒 为了 装饰 是 可用的 在 面包店 供应 房屋 .

用于装饰的粗粒砂糖可在烘焙用品商店购买。

[stɑːrz]
STARS
明星

明星

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [waɪt] ['aɪsɪŋ] .
Cover **with** **white** **icing** **.**
覆盖 和 白色的 糖霜 .

表面涂上白色糖霜。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][skaɪ] [bluː] ['ʃʊgər] .
Sprinkle **with** **sky** **blue** **sugar** **.**
撒 和 天空 蓝色的 糖 .

撒上天蓝色糖粒。

[riθs]
WREATHS
花圈

花圈

[kʌt] [wɪð; wɪθ]['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['kʌtər] . . . ['juːzɪŋ] ['smɔːlər] ['kʌtər] [fɔːr; fər] ['sentər] .
Cut **with** **scalloped** **cutter** **.** **.** **.** **using** **smaller** **cutter** **for** **center** **.**
切 和 扇贝状的 刀具 . . . 使用 较小的 刀具 为了 中心 .

用扇形切割器切割……用较小的切割器切割中心。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [waɪt] ['aɪsɪŋ] .
Cover **with** **white** **icing** **.**
覆盖 和 白色的 糖霜 .

表面涂上白色糖霜。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [griːn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] ['klʌstərz] [ʌv; əv] ['beriz] [meɪd] [ʌv; əv] [red]
Sprinkle **with** **green** **sugar** **and** **decorate** **with** **clusters** **of** **berries** **made** **of** **red**
撒 和 绿色的 糖 和 装饰 和 集群 的 浆果 制成 的 红色的
['aɪsɪŋ] — [liːvz] [ʌv; əv] [griːn] ['aɪsɪŋ] — [tuː; tə] [gɪv] [ðə; ði][ˌriːə'lɪstɪk] [ɪ'fekt] [ʌv; əv] ['hɑːli] [riθs] .
icing **—** **leaves** **of** **green** **icing** **—** **to** **give** **the** **realistic** **effect** **of** **holly** **wreaths** **.**
糖霜 — 树叶 的 绿色的 糖霜 — 到 给 这 实际的 影响 的 冬青 花圈 .

撒上绿色糖粒，用红色糖霜做成浆果簇，用绿色糖霜做成叶子装饰，营造出逼真的冬青花环效果。

['belz]
BELLS
铃铛

铃铛

['aʊtlaɪn] [wɪð; wɪθ] [red] ['aɪsɪŋ] .
Outline **with** **red** **icing** **.**
大纲 和 红色的 糖霜 .

用红色糖霜勾勒轮廓。

[meɪk] ['klæpər] [ʌv; əv] [red] ['aɪsɪŋ] .
Make **clapper** **of** **red** **icing** **.**
制作 拍板 的 红色的 糖霜 .

用红色糖霜制作拍手器。

([ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪldrən] .)
(A favorite with children .)
(一个 最喜欢的 和 孩子们 .)

（深受孩子们喜爱。）

['stɑːkɪŋz]
STOCKINGS
长筒袜

长筒袜

['sprɪŋk(ə)l] ['kʌlərd] ['ʃʊgər] [ɑːn] [toʊz] [ænd; ənd] [hiːlz] [bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] .
Sprinkle **colored** **sugar** **on** **toes** **and** **heels** **before** **baking** **.**
撒 有色 糖 在 脚趾 和 高跟鞋 前 烘烤 .

烘烤前，在脚趾和脚后跟上撒上彩色糖粒。

[ɔːr] [mɑːrk] [hiːlz] [ænd; ənd] [toʊz] [ʌv; əv] [beɪkt] ['kʊkiz] [wɪð; wɪθ] ['aɪsɪŋ] [ʌv; əv] [sʌm; səm] [kən'træstɪŋ]
Or **mark** **heels** **and** **toes** **of** **baked** **cookies** **with** **icing** **of** **some** **contrasting**
或者 标记 高跟鞋 和 脚趾 的 烘焙 曲奇饼 和 糖霜 的 一些 对比
['kʌlər] .
color **.**
颜色 .

或者用颜色对比鲜明的糖霜在烤好的饼干的底部和底部做标记。

['krɪsməs] [triːz]
CHRISTMAS **TREES**
圣诞节 树木

圣诞树

[spred] [wɪð; wɪθ] [waɪt] ['aɪsɪŋ] . . . [ðen] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [griːn] ['ʃʊgər] .
Spread **with** **white** **icing** **. . .** **then** **sprinkle** **with** **green** **sugar** **.**
传播 和 白色的 糖霜 . . . 然后 撒 和 绿色的 糖 .

涂上白色糖霜……然后撒上绿色糖粒。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] ['sɪlvər] [ænd; ənd] ['taɪni] ['kʌlərd] ['kændiz] .
Decorate **with** **silver** **dragées** **and** **tiny** **colored** **candies** **.**
装饰 和 银 糖衣杏仁 和 微小的 有色 糖果 .

用银色糖珠和彩色小糖果装饰。

[tɔɪz]
TOYS
玩具

玩具

([drʌm] , [kɑːr] , [dʒæk] - [ɪn] - [ðə; ðiː] - [bɑːks] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .) :
(Drum , car , jack - in - the - box , etc .) :
(鼓 , 车 , 杰克 - 在 - 这 - 盒子 , ETC .) :

（鼓、汽车、弹簧玩具盒等）:

['aʊtlaɪn] [ʃeɪps] [wɪð; wɪθ] [waɪt] [ɔːr] ['kʌlərd] ['aɪsɪŋ] .
Outline shapes with white or colored icing .
大纲 形状 和 白色的 或者 有色 糖霜 .

用白色或彩色糖霜勾勒出形状。

['ænɪmlz]
ANIMALS
动物

动物

(['reɪndɪr] , ['kæm(ə)l] , [dɔːg] , ['kɪt(ə)n] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .) : [paɪp]['aɪsɪŋ][ɑːn] ['ænɪmlz] [tuː; tə] [gɪv]
(Reindeer , camel , dog , kitten , etc .) : Pipe icing on animals to give
(驯鹿 , 骆驼 , 狗 , 小猫 , ETC .) : 管道 糖霜 在 动物 到 给
[ɪ'fekt] [ʌv; əv]['braɪdlz] , ['blæŋkits] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
effect of bridles , blankets , etc .
影响 的 缰绳 , 毯子 , ETC .

（驯鹿、骆驼、狗、小猫等）：用糖霜在动物上挤出缰绳、毯子等效果。

[bɔɪz] [ænd; ənd] ['gɜːlz]
BOYS AND GIRLS
男孩们 和 女孩们

男孩和女孩

[paɪp] ['fɪgjərz] [wɪð; wɪθ][æn; ən]['aɪsɪŋ][tuː; tə] [gɪv] [dɪ'zaɪrd] [ɪ'fekts] : [aɪz] , ['noʊzɪz] , ['bʌtnz] ,
Pipe figures with an icing to give desired effects : eyes , noses , buttons ,
管道 数据 和 一个 糖霜 到 给 想要的 效果 : 眼睛 , 鼻子 , 按钮 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [-]
etc . [38]
ETC . [-]

用糖霜裱花，做出眼睛、鼻子、纽扣等形状。[38]

“ [oʊld] ['kʌntri] ” ['krɪsməs] ['treʒərz] .
“ Old country ” Christmas treasures .
“ 老的 国家 ” 圣诞节 宝藏 .

“老家”圣诞珍宝。

['leib,kuːhən] (['resəpi])
LEBKUCHEN (Recipe)
姜饼 (食谱)

姜饼（食谱）

[ðə; ði] ['feɪməs] [oʊld] - [taɪm]['dʒɜːrmən] ['krɪsməs] ['hʌni] [keɪks] .
The famous old - time German Christmas Honey Cakes .
这 著名的 老的 - 时间 德语 圣诞节 蜂蜜 蛋糕 .

著名的传统德国圣诞蜂蜜蛋糕。

[mɪks] [tə'geðər] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] . . .
Mix together and bring to a boil . . .
混合 一起 和 带来 到 一个 熬 . . .

混合所有材料并煮沸.....

½ [kʌp] ['hʌni]
½ cup honey
½ 杯子 蜂蜜

半杯蜂蜜

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
½ cup molasses
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

[kuːl] ['θɜːrəli]
Cool **thoroughly**
凉爽的 彻底

彻底冷却

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir **in** **. . .**
搅拌 在 . . .

搅拌.....

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
¾ **cup** **brown** **sugar**
¾ 杯子 棕色的 糖

¾ 杯红糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['lemən][dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
grated **lemon** **rind**
磨碎的 柠檬 果皮

磨碎的柠檬皮

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **. . .**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

2¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
2¾ **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
2¾ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2¾ 杯过筛的金牌面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[kloʊvz]
cloves
丁香

丁香

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['ɔːlspaɪs]
allspice
多香果

多香果

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[mɪks][ɪn] . . .
Mix **in** **.** **.** **.**
混合 在 . . .

混合.....

⅓ [kʌp] [kʌt] - [ʌp] ['sɪtrən]
⅓ **cup** **cut** **-** **up** **citron**
⅓ 杯子 切 - 向上 香橼

三分之一杯切碎的香橼

⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
⅓ **cup** **chopped** **nuts**
⅓ 杯子 切碎 坚果

⅓ 杯碎坚果

[tʃɪl] [doʊ] [ˌoʊvər'naɪt] .
Chill **dough** **overnight** **.**
寒意 面团 过夜 .

将面团冷藏过夜。

[roʊl] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['kiːpɪŋ] [rest] [tʃɪld] .
Roll **small** **amount** **at** **a** **time** **,** **keeping** **rest** **chilled** **.**
卷 小的 数量 在 一个 时间 , 保持 休息 冷藏 .

每次少量擀制，其余部分冷藏保存。

[roʊl] [aʊt] ¼ - [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['ɑːblɔːŋ] 1½ × 2½ - . [pleɪs] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑːrt] [ɑːn] [griːst]

Roll **out** **¼** **'** **thick** **and** **cut** **into** **oblongs** **1½** **×** **2½** **'** **.** **Place** **one** **inch** **apart** **on** **greased**

卷 出去 ¼ - 厚的 和 切 进入 长方形 1½ × 2½ - . 地方 一 英寸 除 在 涂油

['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

baking **sheet** **.**

烘烤 床单 .

将面团擀成 ¼ 英寸厚，切成 1½ × 2½ 英寸的长方形。将长方形面片间隔一英寸放在涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [wen] [tʌtʃt] ['laɪtli] [noʊ] [ɪm'prɪnt] [rɪ'meɪnz] .

Bake **until** **when** **touched** **lightly** **no** **imprint** **remains** **.**

烤 直到 什么时候 感动 轻轻 不 印记 遗迹 .

烤至用手指轻轻按压时没有留下任何痕迹。

[waɪl] ['kʊkiz] [beɪk] , [meɪk] ['gleɪzɪŋ] ['aɪsɪŋ] (['resəpi] [bɪ'loʊ]) .

While **cookies** **bake** **,** **make** **Glazing** **Icing** **(** **recipe** **below** **)** **.**

尽管 曲奇饼 烤 , 制作 玻璃 糖霜 (食谱 以下) .

在烤饼干的同时，制作糖霜（配方如下）。

[brʌʃ] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər] ['kʊkiz] [ðə; ði] ['mɪnɪt] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [aʊt] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n] .

Brush **it** **over** **cookies** **the** **minute** **they** **are** **out** **of** **oven** **.**

刷子 它 超过 曲奇饼 这 分钟 他们 是 出去 的 烤箱 .

饼干出炉后立即刷上酱汁。

[ðen] ['kwɪkli] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Then **quickly** **remove** **from** **baking** **sheet** **.**

然后 迅速地 消除 从 烘烤 床单 .

然后迅速从烤盘上取下。

[kuːl] [ænd; ənd] [stɔːr] [tuː; tə] ['meloʊ] .

Cool **and** **store** **to** **mellow** **.**

凉爽的 和 店铺 到 醇厚 .

冷却后存放使其口感更醇厚。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .

temperature **:** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **oven** **)** **.**

温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

time **:** **Bake** **10** **to** **12** **min** **.**

时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [sɪks][dɑːz] .

amount **:** **About** **6** **doz** **.**

数量 : 关于 6 打 .

数量：约 6 打。

[ˌtuː'tuː] - × [θriː] - ['kʊkiz] .

2 **'** **×** **3** **'** **cookies** **.**

2 - × 3 - 曲奇饼 .

2英寸×3英寸的饼干。

['gleɪzɪŋ] ['aɪsɪŋ]

GLAZING **ICING**

玻璃 糖霜

糖霜

[bɔɪl] [tə'geðər] [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ½ [kʌp] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [fɜːrst] [ˌɪndɪ'keɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [θred]
Boil **together** **1** **cup** **sugar** **and** **½** **cup** **water** **until** **first** **indication** **of** **a** **thread**
熬 一起 1 杯子 糖 和 ½ 杯子 水 直到 第一的 指示 的 一个 线
[ə'pɪrz] (230°) .
appears **(** **230°** **)** **.**
出现 (230°) .

将 1 杯糖和 ½ 杯水一起煮沸，直到出现第一缕细丝（230°）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[stɜːr][ɪn] ¼ [kʌp] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [brʌʃ] [hɑːt]['aɪsɪŋ] ['θɪnli] ['oʊvər] ['kʊkiz] .
Stir **in** **¼** **cup** **confectioners** **'** **sugar** **and** **brush** **hot** **icing** **thinly** **over** **cookies** **.**
搅拌 在 ¼ 杯子 糖果商 - 糖 和 刷子 热的 糖霜 薄薄的 超过 曲奇饼 .

拌入 1/4 杯糖粉，然后将热糖霜薄薄地刷在饼干上。

([wen] ['aɪsɪŋ] [gets] ['ʃʊgəri] , [ˌriː'hiːt] ['slaɪtli] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [klɪr] [ə'gen] .)
(When **icing** **gets** **sugary** **,** **reheat** **slightly** **,** **adding** **a** **little** **water** **until** **clear** **again** **.** **)**
(什么时候 糖霜 获得 含糖的 , 再加热 轻微地 , 添加 一个 小的 水 直到 清除 再次 .)

（如果糖霜变得太甜，稍微加热一下，加少量水，直到再次变得清澈。）

★ ['nɜːnbɜgɜ]
★ **NURNBERGER**
★ 纽伦堡

★ 纽伦堡

[raʊnd] , [laɪt] - ['kʌlərd] ['hʌni] [keɪks] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [feɪmd] [oʊld] ['sɪti] [ʌv; əv] [tɔɪz] .
Round **,** **light** **-** **colored** **honey** **cakes** **from** **the** **famed** **old** **City** **of** **Toys** **.**
圆形的 , 光 - 有色 蜂蜜 蛋糕 从 这 著名的 老的 城市 的 玩具 .

来自著名的古老玩具之城的圆形浅色蜂蜜蛋糕。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ['hʌni] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] [juːz] [wʌn] [kʌp] ['hʌni] ;
Follow **recipe** **above** **—** **except** **in** **place** **of** **honey** **and** **molasses** **use** **1** **cup** **honey** **;**
跟随 食谱 多于 — 除了 在 地方 的 蜂蜜 和 糖蜜 使用 1 杯子 蜂蜜 ;

按照上面的食谱操作——只是用 1 杯蜂蜜代替蜂蜜和糖蜜；

[ænd; ənd] [rɪ'duːs] ['spaɪsɪz] (['juːzɪŋ] ¼ [tiː'ɛs'piː] .
and **reduce** **spices** **(** **using** **¼** **tsp** **.**
和 减少 香料 (使用 ¼ 茶匙 .

减少香料用量（使用 ¼ 茶匙）。

[kloʊvz] , ½ [tiː'ɛs'piː] .
cloves **,** **½** **tsp** **.**
丁香 , ½ 茶匙 .

丁香，½ 茶匙。

['ɔːlspaɪs] , [ænd; ənd] ½ [tiː'ɛs'piː] .
allspice **,** **and** **½** **tsp** **.**
多香果 , 和 ½ 茶匙 .

多香果，以及 ½ 茶匙。

['nʌtmeg] . . . [wɪð; wɪθ] [wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
nutmeg **.** **.** **.** **with** **1** **tsp** **.**
肉豆蔻 . . . 和 1 茶匙 .

肉豆蔻.....加1茶匙。

['sɪnəmən]) .
cinnamon **)** **.**
肉桂) .

肉桂)。

[roʊl] [aʊt] [ðə; ði] [tʃɪld] [doʊ] ¼ - [θɪk] .

Roll	out	the	chilled	dough	¼	'	thick	.
卷	出去	这	冷藏	面团	¼	-	厚的	.

将冷藏后的面团擀成¼英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] - [raʊndz] .

Cut	into	2	'	rounds	.
切	进入	2	-	回合	.

切成 2 英寸厚的圆片。

[pleɪs] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	on	greased	baking	sheet	.
地方	在	涂油	烘烤	床单	.

放在抹了油的烤盘上。

[wɪð; wɪθ] ['fɪŋgərz] , [raʊnd] [ʌp] ['kʊkiz] [ə; eɪ] [bɪt] [tɔːrd] ['sentər] .

With	fingers	,	round	up	cookies	a	bit	toward	center	.
和	手指	,	圆形的	向上	曲奇饼	一个	少量	朝向	中心	.

用手指将饼干稍微向中心捏圆。

[pres] [ɪn] [blæntʃt] ['ɑːmənd] [hævz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [laɪk] [petlz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['deɪzi] .

Press	in	blanched	almond	halves	around	the	edge	like	petals	of	a	daisy	.
按	在	焯水	杏仁	一半	大约	这	边缘	喜欢	花瓣	的	一个	雏菊	.

将去皮杏仁片按压在边缘，就像雏菊的花瓣一样。

[juːz] [ə; eɪ] [raʊnd] [piːs] [ʌv; əv] ['sɪtrən] [fɔːr; fər] [iːtʃ] ['sentər] .

Use	a	round	piece	of	citron	for	each	center	.
使用	一个	圆形的	片	的	香橼	为了	每个	中心	.

每个中心用一片圆形的香橼片。

[beɪk] [dʒʌst] [ʌn'tɪl] [set] .

Bake	just	until	set	.
烤	只是	直到	放	.

烤至凝固即可。

[ɪ'miːdiətli] [brʌʃ] [wɪð; wɪθ] ['gleɪzɪŋ] ['aɪsɪŋ] ([ə'bʌv]) .

Immediately	brush	with	Glazing	Icing	(	above	)	.
立即地	刷子	和	玻璃	糖霜	(	多于	)	.

立即刷上糖霜（见上图）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Remove	from	baking	sheet	.
消除	从	烘烤	床单	.

从烤盘上取出。

[kuːl] , [ænd; ənd] [stɔːr] [tuː; tə] ['meloʊ] .

Cool	,	and	store	to	mellow	.
凉爽的	,	和	店铺	到	醇厚	.

放凉后存放，使其风味更佳。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [sɪks] [dɑːz] .

amount	:	About	6	doz	.
数量	:	关于	6	打	.

数量：约 6 打。

2½ - ['kʊkiz] .

2½	'	cookies	.
2½	-	曲奇饼	.

2½英寸的饼干。

[tuː; tə] “ ['meloʊ] ” ['kʊkiz]

TO	“	MELLOW	”	COOKIES
到	“	醇厚	”	曲奇饼

让饼干“更柔和”

. . . [stɔːr] [ɪn][æn; ən] [er] - [taɪt] [kən'teɪnər] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] .

.	.	.	store	in	an	air	-	tight	container	for	a	few	days	.
.	.	.	店铺	在	一个	空气	-	紧的	容器	为了	一个	很少	天	.

.....放入密封容器中保存几天。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌt] ['ɔrɪndʒ] [ɔːr]['æp(ə)l] ; [bʌt; bət][fruːt][moʊldz] , [soʊ] [tʃeɪndʒ] [ˌaɪ 'tiː] ['friːkwəntli] .

Add	a	cut	orange	or	apple	;	but	fruit	molds	,	so	change	it	frequently	.
添加	一个	切	橙子	或者	苹果	;	但	水果	模具	,	所以	改变	它	频繁地	.

加入切好的橙子或苹果；但水果容易发霉，所以要经常更换。

['zʌkɚ, 'zuːkɚ] - (['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] [hæts])

ZUCKER	HÜTCHEN	(	Little	Sugar	Hats	)
祖克	-	(	小的	糖	帽子	)

ZUCKER HÜTCHEN（小糖帽）

[frʌm; frəm][ðə; ði] [kə'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['krɪsməs] ['resəpɪz][baɪ][ðə; ði] ['koʊlɚ] ['wʊmənz] [klʌb] [ʌv; əv] ['koʊlɚ]

From	the	collection	of	Christmas	recipes	by	the	Kohler	Woman's	Club	of	Kohler
从	这	收藏	的	圣诞节	食谱	经过	这	科勒	女性的	俱乐部	的	科勒

, [wɪs'kɑːnsɪn] .

,	Wisconsin	.
,	威斯康星州	.

摘自威斯康星州科勒市科勒妇女俱乐部的圣诞食谱集。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	together	thoroughly	.	.	.
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

[sɪks][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

6	tbsp	.
6	汤匙	.

6 汤匙

[sɔːft] ['bʌtər]

soft	butter
柔软的	黄油

软黄油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

[wʌn] [eg] [joʊk]

1	egg	yolk
1	蛋	蛋黄

1个蛋黄

[stɜːr][ɪn] . . .

Stir	in	.	.	.
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

2 汤匙

[mɪlk]

milk
牛奶

牛奶

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **.** **.** **.**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

1⅜ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
1⅜ **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
1⅜ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

1⅜ 杯过筛的金牌面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks][ɪn] . . .
Mix **in** **.** **.** **.**
混合 在 . . .

混合.....

¼ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] - [ʌp] ['sɪtrən]
¼ **cup** **finely** **cut** **-** **up** **citron**
¼ 杯子 精细地 切 - 向上 香橼

¼ 杯切碎的香橼

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill **dough** **.**
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl] [θɪn] (⅛ -) .
Roll **thin** **(** **⅛** **'** **)** **.**
卷 薄的 (⅛ -) .

卷成薄片（⅛″）。

[kʌt] ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] - [raʊndz] .
Cut **into** **2** **'** **rounds** **.**
切 进入 2 - 回合 .

切成 2 英寸厚的圆片。

[hiːp] [wʌn][tiː'ɛs'piː] .
Heap **1** **tsp** **.**
堆 1 茶匙 .

堆1茶匙。

[məˈræŋ] [ˈfrɔːstɪŋ] ([ˈresəpi] [bɪˈloʊ]) [ɪn] [ˈsentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] [raʊnd] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [lʊk] [laɪk]
Meringue **Frosting** **(** **recipe** **below** **)** **in** **center** **of** **each** **round** **to** **make** **it** **look** **like**
蛋白酥皮 糖霜 (食谱 以下) 在 中心 的 每个 圆形的 到 制作 它 看 喜欢
[ðə; ði] [kraʊn] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [hæt] .
the **crown** **of** **a** **hat** **.**
这 王冠 的 一个 帽子 .

在每个圆饼的中心涂上蛋白霜（配方如下），使其看起来像帽子的顶部。

[pleɪs] [wʌn] - [əˈpɑːrt] [ɑːn] [griːst] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **1** **'** **apart** **on** **greased** **baking** **sheet** **.**
地方 1 - 除 在 涂油 烘烤 床单 .

将面团间隔1英寸放在涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌnˈtɪl] [ˈdelɪkətli] [braʊn] .
Bake **until** **delicately** **browned** **.**
烤 直到 轻柔地 棕色 .

烤至表面呈浅棕色。

[ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] : 350° ([mɑːd] . [ˈʌv(ə)n]) .
temperature **:** **350°** **(** **mod** **.** **oven** **)** **.**
温度 : 350° (模组 . 烤箱) .

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time **:** **Bake** **10** **to** **12** **min** **.**
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[əˈmaʊnt] : [əˈbaʊt] [fɔːr] [dɑːz] .
amount **:** **About** **4** **doz** **.**
数量 : 关于 4 打 .

数量：约 4 打。

[ˌtuːˈtuː] - [ˈkʊkiz] .
2 **'** **cookies** **.**
2 - 曲奇饼 .

2英寸饼干。

[məˈræŋ] [ˈfrɔːstɪŋ]
MERINGUE **FROSTING**
蛋白酥皮 糖霜

蛋白霜

[biːt] [wʌn] [eg] [waɪt] [ʌnˈtɪl] [ˈfrɔːθi] .
Beat **1** **egg** **white** **until** **frothy** **.**
打 1 蛋 白色的 直到 泡沫状的 .

将1个蛋清打发至起泡。

[biːt] [ɪn] [ˈgrædʒuəli] 1½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [kənˈfekʃənəz] - [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [ˈfrɔːstɪŋ] [hoʊldz] [ɪts] [ʃeɪp] .
Beat **in** **gradually** **1½** **cups** **sifted** **confectioners** **'** **sugar** **and** **beat** **until** **frosting** **holds** **its** **shape** **.**
打 在 逐步地 1½ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖 和 打 直到 糖霜 持有 它是 形状 .

逐渐加入 1½ 杯过筛的糖粉，搅拌至糖霜能保持形状。

[stɜːr] [ɪn] ½ [kʌp] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [blæntʃt] [ˈɑːməndz] . [-]
Stir **in** **½** **cup** **finely** **chopped** **blanched** **almonds** **.** **[** **39** **]**
搅拌 在 ½ 杯子 精细地 切碎 焯水 杏仁 . [-]

拌入 ½ 杯切碎的去皮杏仁。[39]

['dekəreɪtɪv] ['feivərits][frʌm; frəm][lændz][ə'fɑ:r] .

Decorative	**favorites**	**from**	**lands**	**afar**	**.**
装饰性的	收藏夹	从	土地	远方	.

来自远方的精美装饰品。

[skɑ:tʃ] ['ʃɔ:rtbred]

SCOTCH	**SHORTBREAD**
苏格兰威士忌	酥饼

苏格兰酥饼

[oʊld] - [taɪm] ['delɪkəsi] [frʌm; frəm]['skɑ:tlənd] . . .

Old	**-**	**time**	**delicacy**	**from**	**Scotland**	**.**	**.**	**.**
老的	-	时间	美味	从	苏格兰	.	.	.

来自苏格兰的传统美食.....

[krɪsp] , [θɪk] , ['bʌtəri] .

crisp	**,**	**thick**	**,**	**buttery**	**.**
脆	,	厚的	,	黄油味	.

酥脆、厚实、奶香浓郁。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜ:rəli] . . .

Mix	**together**	**thoroughly**	**.**	**.**	**.**
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

[wʌn] [kʌp] [sɔ:ft] ['bʌtər]

1	**cup**	**soft**	**butter**
1	杯子	柔软的	黄油

1 杯软化黄油

⅝ [kʌp] ['ʃʊgər] (½ [kʌp] [plʌs] [ˌtu:'tu:][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .)

⅝	**cup**	**sugar**	**(**	**½**	**cup**	**plus**	**2**	**tbsp**	**.**	**)**
⅝	杯子	糖	(	½	杯子	加	2	汤匙	.	)

⅝ 杯糖（½ 杯加 2 汤匙）

[stɜ:r][ɪn] . . .

Stir	**in**	**.**	**.**	**.**
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]

2½	**cups**	**sifted**	**GOLD**	**MEDAL**	**Flour**
2½	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

2½ 杯过筛的金牌面粉

[mɪks] ['θɜ:rəli] [wɪð; wɪθ][hændz] .

Mix	**thoroughly**	**with**	**hands**	**.**
混合	彻底	和	双手	.

用手充分搅拌均匀。

[tʃɪl] [doʊ] .

Chill	**dough**	**.**
寒意	面团	.

将面团冷藏。

[roʊl] [aʊt] ⅓ [tu:; tə] ½ - [θɪk] .

Roll	**out**	**⅓**	**to**	**½**	**'**	**thick**	**.**
卷	出去	⅓	到	½	-	厚的	.

擀成 ⅓ 到 ½ 英寸厚。

[kʌt] ['ɪntu:]['fænsi] [ʃeɪps] ([smɔ:l] [li:vz] , [əʊvzl] , [skwer] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .) .

Cut	**into**	**fancy**	**shapes**	**(**	**small**	**leaves**	**,**	**ovals**	**,**	**squares**	**,**	**etc**	**.**	**)**	**.**
切	进入	想要	形状	(	小的	树叶	,	椭圆	,	正方形	,	ETC	.	)	.

切成各种漂亮的形状（小叶子、椭圆形、正方形等）。

[fluːt] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] [baɪ] ['pɪntʃɪŋ] [bɪ'twiːn] ['fɪŋgərz] [æz; əz][fɔːr; fər][paɪ] [krʌst] .

Flute	**edges**	**if**	**desired**	**by**	**pinching**	**between**	**fingers**	**as**	**for**	**pie**	**crust**	**.**
长笛	边缘	如果	想要的	经过	捏	之间	手指	作为	为了	馅饼	地壳	.

如果需要，可以用手指捏出花边，就像做馅饼皮一样。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	在	未涂油的	烘烤	床单	.

放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] .

Bake	**.**
烤	.

烤。

([ðə; ðiː][tɑːps][duː][nɑːt] [braʊn] ['dʊrɪŋ] ['beɪkɪŋ] . . . [nɔːr] [dʌz] [ʃeɪp] [ʌv; əv][ðə; ðiː] ['kʊkiz] [tʃeɪndʒ] .)

(	**The**	**tops**	**do**	**not**	**brown**	**during**	**baking**	**.**	**.**	**.**	**nor**	**does**	**shape**	**of**	**the**	**cookies**	**change**	**.**	**)**
(	这	最高额	做	不是	棕色的	期间	烘烤	.	.	.	也不	做	形状	的	这	曲奇饼	改变	.	)

（烘烤过程中饼干顶部不会变黄……饼干形状也不会改变。）

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 300° ([sloʊ] ['ʌv(ə)n]) .

temperature	**:**	**300°**	**(**	**slow**	**oven**	**)**	**.**
温度	:	300°	(	慢的	烤箱	)	.

温度：300°（慢烤）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

time	**:**	**Bake**	**20**	**to**	**25**	**min**	**.**
时间	:	烤	-	到	-	最小	.

时间：烘烤 20 至 25 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː][dɑːz] .

amount	**:**	**About**	**2**	**doz**	**.**
数量	:	关于	2	打	.

数量：约2打。

[wʌn] - × 1½ - ['kʊkiz] .

1	**'**	**×**	**1½**	**'**	**cookies**	**.**
1	-	×	1½	-	曲奇饼	.

1英寸×1½英寸的饼干。

★ ['fɪnskə] - (['fɪnɪʃ] [keɪks])

★	**FINSKA**	**KAKOR**	**(**	**Finnish**	**Cakes**	**)**
★	芬兰语	-	(	芬兰	蛋糕	)

★ FINSKA KAKOR（芬兰蛋糕）

[nʌt] - ['stʌdɪd] ['bʌtər] [strɪps] [frʌm; frəm] ['fɪnlənd] .

Nut	**-**	**studded**	**butter**	**strips**	**from**	**Finland**	**.**
坚果	-	带钉的	黄油	条状物	从	芬兰	.

来自芬兰的坚果碎黄油条。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	**together**	**thoroughly**	**.**	**.**	**.**
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合……

¾ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər]

¾	**cup**	**soft**	**butter**
¾	杯子	柔软的	黄油

¾ 杯软化黄油

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['ɑːmənd] ['fleɪvərɪŋ]
almond flavoring
杏仁 调味

杏仁香精

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir in . . .
搅拌 在 . . .

搅拌.....

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
2 cups sifted GOLD MEDAL Flour
2 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2 杯过筛的金牌面粉

[mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][hændz] .
Mix thoroughly with hands .
混合 彻底 和 双手 .

用手充分搅拌均匀。

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill dough .
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl] [aʊt] ¼ - [θɪk] .
Roll out ¼ ' thick .
卷 出去 ¼ - 厚的 .

擀成¼英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː] [strɪps] 2½ - [lɔːŋ] [ænd; ənd] ¾ - [waɪd] .
Cut into strips 2½ ' long and ¾ ' wide .
切 进入 条状物 2½ - 长的 和 ¾ - 宽的 .

切成 2½ 英寸长、¾ 英寸宽的条状。

[brʌʃ] [tɑːps] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ][wʌn] [eg] [waɪt] , ['slaɪtli] ['biːtn] .
Brush tops lightly with 1 egg white , slightly beaten .
刷子 最高额 轻轻 和 1 蛋 白色的 , 轻微地 被打败 .

用1个略微打散的蛋清轻轻刷一下蛋糕表面。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Sprinkle with mixture of 1 tbsp .
撒 和 混合物 的 1 汤匙 .

撒上 1 汤匙混合物。

['ʃʊgər] [ænd; ənd] ⅓ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [blæntʃt] ['ɑːməndz] .
sugar and ⅓ cup finely chopped blanched almonds .
糖 和 ⅓ 杯子 精细地 切碎 焯水 杏仁 .

糖和 ⅓ 杯切碎的去皮杏仁。

['kerfəli] [træns'fɜːr] (['sevrəl] [strɪps] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm]) [tuː; tə] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Carefully transfer (several strips at a time) to ungreased baking sheet .
小心 转移 (一些 条状物 在 一个 时间) 到 未涂油的 烘烤 床单 .

小心地将面条（一次几条）转移到未涂油的烤盘上。

[beɪk] [dʒʌst] [ʌn'tɪl] ['kʊkiz] [bɪ'gɪn] [tu:; tə] [tɜ:rn] [ə; eɪ] ['veri] ['delɪkət] ['goʊldən] [braʊn] .

Bake	**just**	**until**	**cookies**	**begin**	**to**	**turn**	**a**	**very**	**delicate**	**golden**	**brown**	**.**
烤	只是	直到	曲奇饼	开始	到	转动	一个	非常	精美的	金的	棕色的	.

烤至饼干开始变成非常浅的金棕色即可。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° ([mɑ:d] . ['ʌv(ə)n]) .

temperature	**:**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**oven**	**)**	**.**
温度	:	350°	(	模组	.	烤箱	)	.

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tu:; tə] - [mɪn] .

time	**:**	**Bake**	**17**	**to**	**20**	**min**	**.**
时间	:	烤	-	到	-	最小	.

时间：烘烤 17 至 20 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [fɔ:r] [dɑ:z] .

amount	**:**	**About**	**4**	**doz**	**.**
数量	:	关于	4	打	.

数量：约 4 打。

2½ - × ¾ - ['kʊkiz] .

2½	**'**	**×**	**¾**	**'**	**cookies**	**.**
2½	-	×	¾	-	曲奇饼	.

2½″ × ¾″ 饼干。

-	([sænd] [tɑ:ts])		
SANDBAKELSER	**(**	**Sand**	**Tarts**	**)**
-	(	沙	蛋挞	)

沙挞

[ðə; ði] [rɪŋ] [ʌv; əv] [sleɪ] ['belz] [fɪlz] [ðə; ði] [er] [æz; əz] ['evriwʌn] ['reɪsɪz] [tu:; tə] [tʃɜ:rtʃ] [ɑ:n] ['krɪsməs]

The	**ring**	**of**	**sleigh**	**bells**	**fills**	**the**	**air**	**as**	**everyone**	**races**	**to**	**church**	**on**	**Christmas**
这	戒指	的	雪橇	铃铛	填充	这	空气	作为	每个人	种族	到	教会	在	圣诞节

[deɪ] [ɪn] ['fɪnlənd] .

Day	**in**	**Finland**	**.**
天	在	芬兰	.

圣诞节当天，芬兰的人们奔向教堂，雪橇铃声响彻云霄。

['frædʒ(ə)l] ['ɑ:mənd] - ['fleɪvər] ['ʃɛlz] [ʌv; əv] ['swi:dɪʃ] ['ɔ:rɪdʒɪn] , [meɪd] [ɪn] ['kɑ:pər] [moʊldz] [ʌv; əv] ['verid] [dɪ'zaɪnz] .

Fragile	**almond**	**-**	**flavored**	**shells**	**of**	**Swedish**	**origin**	**,**	**made**	**in**	**copper**	**molds**	**of**	**varied**	**designs**	**.**
脆弱的	杏仁	-	调味	贝壳	的	瑞典	起源	,	制成	在	铜	模具	的	多种多样	设计	.

产自瑞典的易碎杏仁味巧克力壳，采用各种设计的铜模制成。

[pʊt] [θru:] [faɪn] [naɪf] [ʌv; əv] [fu:d] ['graɪndər] [twaɪs] . . .

Put	**through**	**fine**	**knife**	**of**	**food**	**grinder**	**twice**	**.**	**.**	**.**
放	通过	美好的	刀	的	食物	磨床	两次	.	.	.

将食物用绞肉机的细刀片绞碎两次.....

* ⅓ [kʌp] [blæntʃt] ['ɑ:məndz]

*	**⅓**	**cup**	**blanched**	**almonds**
*	⅓	杯子	焯水	杏仁

*1/3 杯去皮杏仁

* [fɔ:r] [ˌʌn'blæntʃt] ['ɑ:məndz]

*	**4**	**unblanched**	**almonds**
*	4	未漂白的	杏仁

*4颗未去皮杏仁

[mɪks][ɪn] ['θɜːrəli] . . .
Mix in thoroughly . . .
混合 在 彻底 . . .

充分搅拌.....

⅞ [kʌp][sɔːft]['bʌtər] ([wʌn][kʌp]['maɪnəs][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .)
⅞ cup soft butter (1 cup minus 2 tbsp .)
⅞ 杯子 柔软的 黄油 (1 杯子 减 2 汤匙 .)

⅞ 杯软化黄油（1 杯减 2 汤匙）

¾ [kʌp]['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn][smɔːl] [eg] [waɪt] , [ʌn'biːtn]
1 small egg white , unbeaten
1 小的 蛋 白色的 , 不败

个小蛋清，未打发

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir in . . .
搅拌 在 . . .

搅拌.....

1¾ [kʌps]['sɪftɪd][goʊld]['med(ə)l]['flaʊər]
1¾ cups sifted GOLD MEDAL Flour
1¾ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

1¾ 杯过筛的金牌面粉

* [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ðiː]['ɑːməndz] , [juː; jʊ] [meɪ] [juːz][wʌn][tiː'ɛs'piː] .
*** In place of the almonds , you may use 1 tsp .**
* 在 地方 的 这 杏仁 , 你 可能 使用 1 茶匙 .

*您也可以用 1 茶匙杏仁代替杏仁。

[və'nɪlə] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd][wʌn][tiː'ɛs'piː] .
vanilla flavoring and 1 tsp .
香草 调味 和 1 茶匙 .

香草调味料和 1 茶匙。

['ɑːmənd] ['fleɪvərɪŋ] .
almond flavoring .
杏仁 调味 .

杏仁香精。

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill dough .
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[pres] [doʊ] ['ɪntuː] - [moʊldz] ([ɔːr]['taɪni]['fluːtɪd][tɑːrt][fɔːrmz]) [tuː; tə][koʊt][ˌɪn'saɪd] .
Press dough into Sandbakels molds (or tiny fluted tart forms) to coat inside .
按 面团 进入 - 模具 (或者 微小的 凹槽 酸 表格) 到 外套 里面 .

将面团压入沙烤模具（或小型波纹挞模）中，使其内壁沾上沙烤模具的内壁。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place on ungreased baking sheet .
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 .

放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['veri] ['delɪkətli] [braʊn] .
Bake until very delicately browned .
烤 直到 非常 轻柔地 棕色 .

烤至表面呈浅棕色即可。

[tæp][moʊldz][ɑːn] ['teɪbl] [tuː; tə]['luːs(ə)n] ['kʊkiz] [ænd; ənd][tɜːrn][ðem; ðəm][aʊt][ʌv; əv][ðə; ði][moʊldz] .

Tap	molds	on	table	to	loosen	cookies	and	turn	them	out	of	the	molds	.
轻敲	模具	在	桌子	到	松开	曲奇饼	和	转动	他们	出去	的	这	模具	.

将模具在桌面上轻敲几下，使饼干松动，然后将其从模具中取出。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° ([mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	350°	(	mod	.	oven	)	.
温度	:	350°	(	模组	.	烤箱	)	.

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

time	:	Bake	12	to	15	min	.
时间	:	烤	-	到	-	最小	.

时间：烘烤 12 至 15 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt][θriː][dɑːz] . ['kʊkiz] . [-]

amount	:	About	3	doz	.	cookies	.	[	40	]
数量	:	关于	3	打	.	曲奇饼	.	[	-	]

数量：约 3 打饼干。[40]

[moʊldɪd] ['kʊkiz]

MOLDED	COOKIES
模制	曲奇饼

模制饼干

[moʊld] - [ɪm] [fæst][wɪð; wɪθ]

Mold	'	em	fast	with
模具	-	呃	快速地	和

快速塑造它们

[ə; eɪ][fɔːrk][ɔːr] [glæs] !

a	fork	or	glass	!
一个	叉	或者	玻璃	!

叉子或杯子！

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [moʊldɪd] ['kʊkiz] ([prɪ'lɪmɪneri] [steps] [ɑːn][piː'piː] . - - -)

HOW	TO	MAKE	MOLDED	COOKIES	(	preliminary	steps	on	pp	.	14	-	15	)
如何	到	制作	模制	曲奇饼	(	初步的	步骤	在	pp	.	-	-	-	)

如何制作模压饼干（初步步骤见第14-15页）

[wʌn][wɪð; wɪθ][hændz] , [roʊl] [doʊ] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ɔːr]['ɪntuː] [lɔːŋ] , ['pens(ə)l] - [θɪk] [roʊlz] , [æz; əz]

1	With	hands	,	roll	dough	into	balls	or	into	long	,	pencil	-	thick	rolls	,	as
1	和	双手	,	卷	面团	进入	球	或者	进入	长的	,	铅笔	-	厚的	卷	,	作为

['ɪndɪkeɪtɪd][ɪn]['resəpi] .

indicated	in	recipe	.
表明的	在	食谱	.

1 用手将面团揉成球状或长条状（如食谱所示）。

[ˌtuː'tuː]['flæt(ə)n] [bɔːlz] [ʌv; əv] [doʊ] [wɪð; wɪθ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] [glæs] ['dɪpt] [ɪn]['flaʊər] ([ɔːr][wɪð; wɪθ]

2	Flatten	balls	of	dough	with	bottom	of	a	glass	dipped	in	flour	(	or	with
2	压平	球	的	面团	和	底部	的	一个	玻璃	浸入	在	面粉	(	或者	和

[ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː]) ,

a	damp	cloth	around	it	)	,
一个	潮湿	布	大约	它	)	,

2. 将面团球用蘸了面粉的玻璃杯底部（或用湿布包裹）压扁，

[ɔːr][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] — ['krɪsˌkrɔːs] .

or	with	a	fork	—	crisscross	.
或者	和	一个	叉	—	交错	.

或者用叉子——交叉。

[θriː][kʌt]['pens(ə)l] - [θɪk] [strɪps] . . . [ænd; ənd] [ʃeɪp] [æz; əz][də'rektɪd] . . . [æz; əz][fɔːr; fər]['ɑːmənd]
3 **Cut** **pencil** **-** **thick** **strips** **. . .** **and** **shape** **as** **directed** **. . .** **as** **for** **Almond**
3 切 铅笔 - 厚的 条状物 . . . 和 形状 作为 指导 . . . 作为 为了 杏仁
['kresnts] ([piː] . -) [ɔːr][ˌbɜːr'lɪnər] - ([piː] . -) .
Crescents **(** **p** **.** **41** **)** **or** **Berliner** **Kranser** **(** **p** **.** **42** **)** **.**
新月 (p . -) 或者 柏林人 - (p . -) .

3 切出铅笔粗细的条状物……并按照说明塑形……就像杏仁新月形（第 41 页）或柏林甜甜圈（第 42 页）一样。

[deɪt] - ['oʊtmiːl] ['kʊkiz]
DATE **-** **OATMEAL** **COOKIES**
日期 - 麦片 曲奇饼

枣泥燕麦饼干

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix **together** **thoroughly** **. . .**
混合 一起 彻底 . . .

充分混合……

¾ [kʌp][sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([hæf] ['bʌtər])
¾ **cup** **soft** **shortening** **(** **half** **butter** **)**
¾ 杯子 柔软的 缩短 (一半 黄油)

¾ 杯软化起酥油（相当于一半黄油）

[wʌn][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 **cup** **brown** **sugar**
1 杯子 棕色的 糖

1 杯红糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

[mɪlk]
milk
牛奶

牛奶

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **. . .**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入……

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld]['med(ə)l]['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
2 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2 杯过筛的金牌面粉

¾ [tiːˈɛsˈpiː] .
¾ tsp .
¾ 茶匙 .

¾ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[stɜːr][ɪn] . . .
Stir in . . .
搅拌 在 . . .

搅拌.....

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [roʊld] [oʊts]
2 cups rolled oats
2 杯子 滚动 燕麦

2 杯燕麦片

1½ [kʌps] [kʌt] - [ʌp] [deɪts]
1½ cups cut - up dates
1½ 杯子 切 - 向上 日期

1.5 杯切碎的枣

¾ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
¾ cup chopped nuts
¾ 杯子 切碎 坚果

¾ 杯碎坚果

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill dough .
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl]['ɪntuː] [bɔːlz] [saɪz][ʌv; əv][lɑːrdʒ]['wɔːlnʌts] .
Roll into balls size of large walnuts .
卷 进入 球 尺寸 的 大的 核桃 .

搓成核桃大小的球状。

[pleɪs] [θriː] - [əˈpɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place 3 - apart on lightly greased baking sheet .
地方 3 - 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面团间隔 3 英寸放在涂抹了少许油脂的烤盘上。

['flæt(ə)n] ([tuː; tə] ¼ -) [wɪð; wɪθ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [glæs] ['dɪpt] [ɪn]['flaʊər] .
Flatten (to ¼ -) with bottom of glass dipped in flour .
压平 (到 ¼ -) 和 底部 的 玻璃 浸入 在 面粉 .

将玻璃杯底部蘸上面粉，压平至 ¼ 英寸。

[beɪk] [ʌnˈtɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake until lightly browned .
烤 直到 轻轻 棕色 .

烤至表面呈浅棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375° ([kwɪk] [mɑːd] .
temperature : 375° (quick mod .
温度 : 375° (快的 模组 .

温度：375°（快速修改）

['ʌv(ə)n]) .
oven) .
烤箱) .

烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 10 to 12 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt][fɔːr][dɑːz] .
amount : About 4 doz .
数量 : 关于 4 打 .

数量：约 4 打。

2½ - ['kʊkiz] .
2½ ' cookies .
2½ - 曲奇饼 .

2½英寸的饼干。

★ ['piːnʌt] ['bʌtər] ['kʊkiz] (['resəpi])
★ PEANUT BUTTER COOKIES (Recipe)
★ 花生 黄油 曲奇饼 (食谱)

★ 花生酱饼干（食谱）

['pɜːrfɪkt][fɔːr; fər][ðə; ði] ['tʃɪldrənz] ['aʊər] .
Perfect for the Children's Hour .
完美的 为了 这 孩子们的 小时 .

非常适合儿童时段。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([hæf] ['bʌtər])
½ cup soft shortening (half butter)
½ 杯子 柔软的 缩短 (一半 黄油)

½ 杯软化起酥油（相当于一半黄油）

½ [kʌp] ['piːnʌt] ['bʌtər]
½ cup peanut butter
½ 杯子 花生 黄油

半杯花生酱

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
½ cup brown sugar
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** **.** **.** **.**
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
1¼ **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
1¼ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

1¼ 杯过筛的金牌面粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

¾ [tiːˈɛsˈpiː] .
¾ **tsp** **.**
¾ 茶匙 .

¾ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill **dough** **.**
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl]['ɪntuː] [bɔːlz] [saɪz][ʌv; əv][lɑːrdʒ] ['wɔːlnʌts] .
Roll **into** **balls** **size** **of** **large** **walnuts** **.**
卷 进入 球 尺寸 的 大的 核桃 .

搓成核桃大小的球状。

[pleɪs] [θriː] - [əˈpɑːrt][ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **3** **'** **apart** **on** **lightly** **greased** **baking** **sheet** **.**
地方 3 - 除 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面团间隔 3 英寸放在涂抹了少许油脂的烤盘上。

['flæt(ə)n][wɪð; wɪθ][fɔːrk] ['dɪpt] [ɪn]['flaʊər] . . . ['krɪsˌkrɔːs] .
Flatten **with** **fork** **dipped** **in** **flour** **.** **.** **.** **crisscross** **.**
压平 和 叉 浸入 在 面粉 . . . 交错 .

用蘸过面粉的叉子压平.....划出十字交叉的纹路。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [set] . . . [bʌt; bət][nɑːt][hɑːrd] .
Bake until set . . . but not hard .
烤 直到 放 . . . 但 不是 难的 .

烤至凝固……但不要烤硬。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375° ([kwɪk] [mɑːd] .
temperature : 375° (quick mod .
温度 : 375° (快的 模组 .

温度：375°（快速修改）

['ʌv(ə)n]) .
oven) .
烤箱) .

烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 10 to 12 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt][θriː][dɑːz] .
amount : About 3 doz .
数量 : 关于 3 打 .

数量：约3打。

2½ - ['kʊkiz] .
2½ ' cookies .
2½ - 曲奇饼 .

2½英寸的饼干。

['hʌni] ['piːnʌt] ['bʌtər] ['kʊkiz]
HONEY PEANUT BUTTER COOKIES
蜂蜜 花生 黄油 曲奇饼

蜂蜜花生酱饼干

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [juːz]['oʊnli] ¼ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] ,
Follow recipe above — except use only ¼ cup shortening ,
跟随 食谱 多于 — 除了 使用 仅有的 ¼ 杯子 缩短 ,

按照上面的食谱操作——只是只用¼杯起酥油，

[ænd; ənd][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] [juːz] ½ [kʌp] ['hʌni] . [-]
and in place of brown sugar use ½ cup honey . [41]
和 在 地方 的 棕色的 糖 使用 ½ 杯子 蜂蜜 . [-]

用 ½ 杯蜂蜜代替红糖。[41]

['spraɪtli] [tiː] [keɪks] [fɔːr; fər] [frendz] [ænd; ənd]['fæməli] .
Sprightly tea cakes for friends and family .
轻快的 茶 蛋糕 为了 朋友们 和 家庭 .

为亲朋好友准备的精致茶点。

['θʌmprɪnt] ['kʊkiz] [nʌt] - [rɪtʃ] . . .
THUMBPRINT COOKIES Nut - rich . . .
指纹 曲奇饼 坚果 - 富有的 . . .

拇指饼干，富含坚果……

[ðə; ði] [θʌm] [dents] [fɪld] [wɪð; wɪθ] ['spɑːrklɪŋ] ['dʒeli] .
the thumb dents filled with sparkling jelly .
这 拇指 凹痕 已填 和 闪闪发光 果冻 .

拇指凹陷处充满了闪闪发光的果冻。

[aɪm][æz; əz] [dɪ'laɪtɪd] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [kweɪnt] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə]['aʊər; ɑːr] ['kʊki] [kə'lekʃ(ə)n] , [frʌm; frəm]

I'm	as	delighted	with	this	quaint	addition	to	our	cooky	collection	,	from
我是	作为	高兴极了	和	这	古雅	添加	到	我们的	饼干	收藏	,	从

[ken] [mə'kenzi] ,

Ken	MacKenzie	,
肯	麦肯齐	,

我非常喜欢肯·麦肯齐的这款别致饼干，它丰富了我们的饼干收藏。

[æz; əz][ɪz][ðə; ði] [kə'lektər] [ʌv; əv][oʊld] [glæs] [wen] [ə; eɪ] [frend] ['prez(ə)nts][hɜːr; hər][wɪð; wɪθ][sʌm; səm]

as	is	the	collector	of	old	glass	when	a	friend	presents	her	with	some
作为	是	这	集电极	的	老的	玻璃	什么时候	一个	朋友	礼物	她	和	一些

['ɜːrli] ['θʌmprɪnt] ['gɑːblət] .

early	thumbprint	goblets	.
早期的	指纹	高脚杯	.

就像一位老玻璃收藏家收到朋友赠送的早期指纹高脚杯时一样。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	together	thoroughly	.	.	.
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([hæf] ['bʌtər])

½	cup	soft	shortening	(	half	butter	)
½	杯子	柔软的	缩短	(	一半	黄油	)

½ 杯软化起酥油（相当于一半黄油）

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

¼	cup	brown	sugar
¼	杯子	棕色的	糖

¼ 杯红糖

[wʌn] [eg] [joʊk]

1	egg	yolk
1	蛋	蛋黄

1个蛋黄

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	together	and	stir	in	.	.	.
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [goʊld]['med(ə)l]['flaʊər]

1	cup	sifted	GOLD	MEDAL	Flour
1	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

1 杯过筛的金牌面粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[roʊl]['ɪntuː][wʌn] - [bɔːlz] .
Roll into 1 ' balls .
卷 进入 1 - 球 .

搓成1英寸大小的球状。

[dɪp][ɪn] ['slaɪtli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .
Dip in slightly beaten egg whites .
蘸 在 轻微地 被打败 蛋 白人 .

蘸上稍微打发的蛋白。

[roʊl][ɪn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts] (¾ [kʌp]) .
Roll in finely chopped nuts (¾ cup) .
卷 在 精细地 切碎 坚果 (¾ 杯子) .

裹上切碎的坚果（¾ 杯）。

[pleɪs] [ə'baʊt][wʌn] - [ə'pɑːrt][ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place about 1 ' apart on ungreased baking sheet .
地方 关于 1 - 除 在 未涂油的 烘烤 床单 .

将面团间隔约 1 英寸放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [faɪv][mɪn] .
Bake 5 min .
烤 5 最小 .

烘烤 5 分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n] .
Remove from oven .
消除 从 烤箱 .

从烤箱中取出。

['kwɪkli] [pres] [θʌm] ['dʒentli][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] ['kʊki] .
Quickly press thumb gently on top of each cooky .
迅速地 按 拇指 轻轻地 在 顶部 的 每个 饼干 .

用拇指轻轻快速按压每一块饼干的顶部。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [eɪt][mɪn] . [lɔːŋgər] .
Return to oven and bake 8 min . longer .
返回 到 烤箱 和 烤 8 最小 . 更长 .

放回烤箱，再烤 8 分钟。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[pleɪs] [ɪn] ['θʌmprɪnt] [ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['kændid] [fruːt] , ['spɑːrklɪŋ] ['dʒeli] , [ɔːr] ['tɪntɪd]
Place in thumbprints a bit of chopped candied fruit , sparkling jelly , or tinted
地方 在 指纹 一个 少量 的 切碎 腩 水果 , 闪闪发光 果冻 , 或者 有色
[kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] ['aɪsɪŋ] .
confectioners ' sugar icing .
糖果商 - 糖 糖霜 .

在拇指印中放入一些切碎的蜜饯、闪光果冻或有色糖霜。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375° ([kwɪk] [mɑːd] .
temperature : 375° (quick mod .
温度 : 375° (快的 模组 .

温度：375°（快速修改）

['ʌv(ə)n]) .

oven	**)**	**.**
烤箱	)	.

烤箱)。

[taɪm] : [beɪk] [faɪv][mɪn] . , [ðen] [eɪt][mɪn] .

time	**:**	**Bake**	**5**	**min**	**.**	**,**	**then**	**8**	**min**	**.**
时间	:	烤	5	最小	.	,	然后	8	最小	.

时间：先烤 5 分钟，再烤 8 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː][dɑːz] .

amount	**:**	**About**	**2**	**doz**	**.**
数量	:	关于	2	打	.

数量：约2打。

1½ - ['kʊkiz] .

1½	**'**	**cookies**	**.**
1½	-	曲奇饼	.

1½英寸的饼干。

★ ['ɪŋglɪʃ] [tiː] [keɪks] ['tendər] , ['fleɪvərfʊl] ['tɪdbɪts] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['ʃʊgəri] [gleɪz] .

★	**ENGLISH**	**TEA**	**CAKES**	**Tender**	**,**	**flavorful**	**tidbits**	**with**	**a**	**sugary**	**glaze**	**.**
★	英语	茶	蛋糕	投标	,	美味的	零碎信息	和	一个	含糖的	釉	.

★ 英式茶饼 口感松软，味道鲜美，表面裹着一层甜甜的糖霜。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	**together**	**thoroughly**	**.**	**.**	**.**
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

½ [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([hæf] ['bʌtər])

½	**cup**	**soft**	**shortening**	**(**	**half**	**butter**	**)**
½	杯子	柔软的	缩短	(	一半	黄油	)

½ 杯软化起酥油（相当于一半黄油）

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

汤匙

[mɪlk]

milk
牛奶

牛奶

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .

Sift	**together**	**and**	**stir**	**in**	**.**	**.**	**.**
筛	一起	和	搅拌	在	.	.	.

筛匀后拌入.....

1¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]
1¾ cups sifted GOLD MEDAL Flour
1¾ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

1¾ 杯过筛的金牌面粉

1½ [tiː'ɛs'piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks][ɪn] . . .
Mix in . . .
混合 在 . . .

混合.....

½ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [slaɪst] ['sɪtrən]
½ cup finely cut sliced citron
½ 杯子 精细地 切 切片 香橼

半杯切成细丝的香橼

½ [kʌp] ['kʌrənts] [ɔːr]['reɪzɪnz] , [kʌt] - [ʌp]
½ cup currants or raisins , cut - up
½ 杯子 醋栗 或者 葡萄干 , 切 - 向上

半杯切碎的醋栗或葡萄干

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill dough .
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl]['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] ['wɔːlnʌts] .
Roll into balls the size of walnuts .
卷 进入 球 这 尺寸 的 核桃 .

搓成核桃大小的球状。

[dɪp] [tɑːps] [ɪn] ['slaɪtli] ['biːtn] [eg] [waɪt] , [ðen] ['ʃʊgər] .
Dip tops in slightly beaten egg white , then sugar .
蘸 最高额 在 轻微地 被打败 蛋 白色的 , 然后 糖 .

将顶部蘸上稍微打发的蛋清，再蘸上糖。

[pleɪs] ['ʃʊgər] - [saɪd] - [ʌp] [ˌtuː'tuː] - [ə'pɑːrt] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place sugared - side - up 2 ' apart on ungreased baking sheet .
地方 糖 - 边 - 向上 2 - 除 在 未涂油的 烘烤 床单 .

将糖面朝上，间隔 2 英寸放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .
Bake until delicately browned .
烤 直到 轻柔地 棕色 .

烤至表面呈浅棕色。

[ðə; ði] [bɔ:lz] ['flæt(ə)n] [sʌm; səm] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [ænd; ənd] [bɪ'kʌm] [gleɪzd] .

The	balls	flatten	some	in	baking	and	become	glazed	.
这	球	压平	一些	在	烘烤	和	变得	釉面	.

烘烤过程中，小球会稍微变扁，表面也会变得光滑。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑ:d] . [hɑ:t] ['ʌv(ə)n]) .

temperature	:	400°	(	mod	.	hot	oven	)	.
温度	:	400°	(	模组	.	热的	烤箱	)	.

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tu:; tə] - [mɪn] .

time	:	Bake	12	to	15	min	.
时间	:	烤	-	到	-	最小	.

时间：烘烤 12 至 15 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [θri:] [dɑ:z] .

amount	:	About	3	doz	.
数量	:	关于	3	打	.

数量：约3打。

1½ - ['kʊkiz] .

1½	'	cookies	.
1½	-	曲奇饼	.

1½英寸的饼干。

['ɑ:mənd] ['kresnts]

ALMOND	CRESCENTS
杏仁	新月

杏仁新月形

['rɪtʃli] ['delɪkət] , ['bʌtəri] .

Richly	delicate	,	buttery	.
丰富	精美的	,	黄油味	.

口感丰富细腻，带有黄油香味。

['pɑ:rti] ['feivərits] .

Party	favorites	.
派对	收藏夹	.

派对热门。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜ:rəli] . . .

Mix	together	thoroughly	.	.	.
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

[wʌn] [kʌp] [sɔ:ft] ['ʃɔ:rtnɪŋ] ([hæf] ['bʌtər])

1	cup	soft	shortening	(	half	butter	)
1	杯子	柔软的	缩短	(	一半	黄油	)

1 杯软化起酥油（相当于一半黄油）

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅓	cup	sugar
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

⅔ [kʌp] [graʊnd] [blæntʃt] ['ɑ:məndz]

⅔	cup	ground	blanched	almonds
⅔	杯子	地面	焯水	杏仁

⅔ 杯磨碎的去皮杏仁

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd] [wɜ:rk] [ɪn] . . .

Sift	together	and	work	in	.	.	.
筛	一起	和	工作	在	.	.	.

筛选并混合在一起.....

1⅔ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]
1⅔ cups sifted GOLD MEDAL Flour
1⅔ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

1⅔ 杯过筛的金牌面粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill dough .
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl] [wɪð; wɪθ] [hændz] ['pens(ə)l] - [θɪk] .
Roll with hands pencil - thick .
卷 和 双手 铅笔 - 厚的 .

用手搓成铅笔粗细。

[kʌt] [ɪn] 2½ - [leŋθs] .
Cut in 2½ ' lengths .
切 在 2½ - 长度 .

切成 2½ 英寸长的段。

[fɔːrm] ['ɪntuː] ['kresnts] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Form into crescents on ungreased baking sheet .
形式 进入 新月 在 未涂油的 烘烤 床单 .

在未涂油的烤盘上，将面团擀成新月形。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [set] . . . [nɑːt] [braʊn] .
Bake until set . . . not brown .
烤 直到 放 . . . 不是 棕色的 .

烤至凝固.....不要烤成棕色。

[kuːl] [ɑːn] [pæn] .
Cool on pan .
凉爽的 在 平底锅 .

在平底锅上冷却。

[waɪl] ['slaɪtli] [wɔːrm] , ['kerfəli] [dɪp] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
While slightly warm , carefully dip in 1 cup confectioners ' sugar and 1 tsp .
尽管 轻微地 温暖的 , 小心 蘸 在 1 杯子 糖果商 - 糖 和 1 茶匙 .

趁热小心地蘸上 1 杯糖粉和 1 茶匙盐。

['sɪnəmən] [mɪkst] .
cinnamon mixed .
肉桂 混合 .

混合肉桂粉。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 325° ([sloʊ] [mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .
temperature : 325° (slow mod . oven) .
温度 : 325° (慢的 模组 . 烤箱) .

温度：325°（慢速中型烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 14 to 16 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 14 至 16 分钟。

[əˈmaʊnt] : [əˈbaʊt] [faɪv] [dɑːz] .

amount	:	About	5	doz	.
数量	:	关于	5	打	.

数量：约5打。

2½ - ['kʊkiz] .

2½	-	cookies	.
2½	-	曲奇饼	.

2½英寸的饼干。

['lemən] ['snəudrɔps]

LEMON	SNOWDROPS
柠檬	雪花莲

柠檬雪滴花

[rɪˈfreʃɪŋ] , ['leməni] . . . [wɪð; wɪθ] ['snoʊi] ['aɪsɪŋ] .

Refreshing	,	lemony	.	.	.	with	snowy	icing	.
令人耳目一新	,	柠檬味	.	.	.	和	下雪的	糖霜	.

清爽的柠檬味……上面还覆盖着一层雪白的糖霜。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['ɪŋglɪʃ] [tiː] [keɪks] [əˈbʌv] — [ɪkˈsept] [juːz] [ˌtuːˈtuː] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

Follow	recipe	for	English	Tea	Cakes	above	—	except	use	2	tbsp	.
跟随	食谱	为了	英语	茶	蛋糕	多于	—	除了	使用	2	汤匙	.

按照上面的英式茶饼食谱制作——只是使用 2 汤匙。

['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [wʌn] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

lemon	juice	and	1	tbsp	.
柠檬	汁	和	1	汤匙	.

柠檬汁和 1 汤匙

['wɔːtər] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [mɪlk] .

water	in	place	of	the	milk	.
水	在	地方	的	这	牛奶	.

用水代替牛奶。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌtuːˈtuː] [tiːˈɛsˈpiː] .

Add	2	tsp	.
添加	2	茶匙	.

加入 2 茶匙。

['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd] .

grated	lemon	rind	.
磨碎的	柠檬	果皮	.

磨碎的柠檬皮。

[əˈmɪt] ['sɪtrən] [ænd; ənd] ['kʌrənts] .

Omit	citron	and	currants	.
忽略	香橼	和	醋栗	.

省略香橼和醋栗。

[mɪks] [ɪn] ½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] .

Mix	in	½	cup	chopped	nuts	.
混合	在	½	杯子	切碎	坚果	.

拌入半杯切碎的坚果。

[tʃɪl] [doʊ] .

Chill	dough	.
寒意	面团	.

将面团冷藏。

[roʊl] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ænd; ənd] [beɪk] .

Roll	into	balls	and	bake	.
卷	进入	球	和	烤	.

揉成球状，烘烤即可。

[ðen] [roʊl][ɪn] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .
Then roll in confectioners ' sugar .
然后 卷 在 糖果商 - 糖 .

然后裹上糖粉。

['bʌtər] ['fɪŋgərz]
BUTTER FINGERS
黄油 手指

黄油手指

[nʌt] - ['fleɪvər] , [rɪtʃ] ['bʌtəri] ['pɑːrti] ['kʊkiz] .
Nut - flavored , rich buttery party cookies .
坚果 - 调味 , 富有的 黄油味 派对 曲奇饼 .

坚果口味、口感浓郁的黄油派对饼干。

['fɑːloʊ] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['ɑːmənd] ['kresnts] — [ɪk'sept] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] [juːz] [blæk] ['wɔːlnʌts]
Follow recipe for Almond Crescents — except in place of almonds use black walnuts
跟随 食谱 为了 杏仁 新月 — 除了 在 地方 的 杏仁 使用 黑色的 核桃
[ɔːr] ['ʌðər] [nʌts] , [tʃɑːpt] .
or other nuts , chopped .
或者 其他 坚果 , 切碎 .

按照杏仁新月形面包的食谱制作——只是用切碎的黑核桃或其他坚果代替杏仁。

[kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgər] [leŋθs] [ænd; ənd] [beɪk] .
Cut into finger lengths and bake .
切 进入 手指 长度 和 烤 .

切成手指长段，烘烤。

[waɪl] [stɪl] [wɔːrm] , [roʊl][ɪn] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .
While still warm , roll in confectioners ' sugar .
尽管 仍然 温暖的 , 卷 在 糖果商 - 糖 .

趁热在糖粉中滚一滚。

[kuːl] , [ænd; ənd][roʊl][ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ə'gen] . [-]
Cool , and roll in the sugar again . [42]
凉爽的 , 和 卷 在 这 糖 再次 . [-]

冷却后，再裹上一层糖。[42]

['festɪv] ['kʊkiz] [fɔːr; fər][ðə; ði]['hɑːlədeɪz] . . . [aɪ'diːəl][fɔːr; fər] ['krɪsməs] [bɑːksɪz] .
Festive cookies for the holidays . . . ideal for Christmas boxes .
节日 曲奇饼 为了 这 假期 . . . 理想的 为了 圣诞节 盒子 .

节日饼干……非常适合放入圣诞礼盒。

['rʌʃ(ə)n] [tiː] [keɪks] ['krʌntʃi] , ['ʃʊgər] , [nʌt] - [fɪld] ['snəʊˌbɔːlz] .
RUSSIAN TEA CAKES Crunchy , sugared , nut - filled snowballs .
俄语 茶 蛋糕 酥脆 , 糖 , 坚果 - 已填 雪球 .

俄罗斯茶饼：酥脆的、裹着糖霜的、内馅是坚果的雪球状点心。

[ðɪs] ['feɪvərɪt] [wɪð; wɪθ][men] [keɪm] [tuː; tə][ˌjuː 'es][frʌm; frəm][ə; eɪ][mæn] .
This favorite with men came to us from a man .
这 最喜欢的 和 男人 来了 到 我们 从 一个 男人 .

这款深受男士喜爱的饮品是一位男士推荐给我们的。

[kɑːrl] ['bɝːklənd] , [ə; eɪ]['reɪdioʊ] [ɪg'zekjətɪv] [ʌv; əv] [nuː] [jɔːk] ['sɪti] , [meɪd] [ðem; ðəm][hɪm'self][fɔːr; fər]
Carl Burkland , a radio executive of New York City , made them himself for
卡尔 伯克兰 , 一个 收音机 管理人员 的 新的 约克 城市 , 制成 他们 他自己 为了
[ˌem 'iː][wʌn] ['krɪsməs] ['siːz(ə)n] .
me one Christmas season .
我 一 圣诞节 季节 .

纽约市的一位广播电台高管卡尔·伯克兰曾在一个圣诞节期间亲自为我做了这些。

[mɪks] [təˈgeðər] [ˈθɜːrəli] . . .
Mix **together** **thoroughly** . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] [ˈbʌtər]
1 **cup** **soft** **butter**
1 杯子 柔软的 黄油

1 杯软化黄油

½ [kʌp] [ˈsɪftɪd] [kənˈfekʃənəz] - [ˈʃʊgər]
½ **cup** **sifted** **confectioners** **'** **sugar**
½ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

½ 杯过筛糖粉

[wʌn] [tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] . . .
Sift **together** **and** **stir** **in** . . .
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

2¼ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [goʊld] [ˈmed(ə)l] [ˈflaʊər]
2¼ **cups** **sifted** **GOLD** **MEDAL** **Flour**
2¼ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2¼ 杯过筛的金牌面粉

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks] [ɪn] . . .
Mix **in** . . .
混合 在 . . .

混合.....

¾ [kʌp] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts]
¾ **cup** **finely** **chopped** **nuts**
¾ 杯子 精细地 切碎 坚果

¾ 杯切碎的坚果

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill **dough** **.**
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl] [ˈɪntuː] [wʌn] - [bɔːlz] .
Roll **into** **1** **'** **balls** **.**
卷 进入 1 - 球 .

搓成1英寸大小的球状。

[pleɪs] 2½ - [ə'pɑːrt][ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place 2½ ' apart on ungreased baking sheet .
地方 2½ - 除 在 未涂油的 烘烤 床单 .

将面团间隔 2½ 英寸放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [set] , [bʌt; bət][nɑːt] [braʊn] .
Bake until set , but not brown .
烤 直到 放 , 但 不是 棕色的 .

烤至凝固，但不要烤至棕色。

[waɪl] [stɪl] [wɔːrm] , [roʊl][ɪn] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .
While still warm , roll in confectioners ' sugar .
尽管 仍然 温暖的 , 卷 在 糖果商 - 糖 .

趁热在糖粉中滚一滚。

[kuːl] . [roʊl][ɪn] ['ʃʊgər] [ə'gen] .
Cool . Roll in sugar again .
凉爽的 . 卷 在 糖 再次 .

酷。再裹一层糖。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature : 400° (mod . hot oven) .
温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 10 to 12 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [fɔːr][dɑːz] .
amount : About 4 doz .
数量 : 关于 4 打 .

数量：约 4 打。

1½ - ['kʊkiz] .
1½ ' cookies .
1½ - 曲奇饼 .

1½英寸的饼干。

['mændəl] ['keɪgər] (['ɑːmənd] ['kʊkiz])
MANDEL KAGER (Almond Cookies)
曼德尔 卡格尔 (杏仁 曲奇饼)

曼德尔·卡格（杏仁饼干）

[ðiːz] ['lɪt(ə)l] [keɪks] [ʌv; əv] [ɪn'triːgɪŋ] ['fleɪvər][ɑːr; ər]['ɔːlweɪz] [ɑːn][hænd][fɔːr; fər] ['nɔrˌweɪz] ['hɑːlədeɪ]
These little cakes of intriguing flavor are always on hand for Norway's holiday
[feˈstɪvɪtiːz] .
festivities .
庆祝活动 .

这些口味独特的精致小蛋糕是挪威节日庆典上的常客。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合……

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([pɑːrt] ['bʌtər])
1 cup soft shortening (part butter)
1 杯子 柔软的 缩短 (部分 黄油)

1 杯软化起酥油（部分为黄油）

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[sɪft] [tə'geðər] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] . . .
Sift together and stir in . . .
筛 一起 和 搅拌 在 . . .

筛匀后拌入.....

1⅔ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]
1⅔ cups sifted GOLD MEDAL Flour
1⅔ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

1⅔ 杯过筛的金牌面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 tbsp .
1 汤匙 .

汤匙

['sɪnəmən] ([θriː][tiː'ɛs'piː] .)
cinnamon (3 tsp .)
肉桂 (3 茶匙 .)

肉桂粉（3茶匙）

[wʌn][tuː; tə] 1½ [tiː'ɛs'piː] .
1 to 1½ tsp .
1 到 1½ 茶匙 .

1 至 1.5 茶匙

[graʊnd] ['kɑːrdəməm]
ground cardamom
地面 小豆蔻

磨碎的豆蔻

[mɪks][ɪn] . . .
Mix in . . .
混合 在 . . .

混合.....

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['toʊstɪd] ['ɑːməndz]
½ cup chopped toasted almonds
½ 杯子 切碎 烤过的 杏仁

半杯切碎的烤杏仁

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill dough .
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[roʊl]['ɪntuː][wʌn] - [bɔːlz] .
Roll into 1 ' balls .
卷 进入 1 - 球 .

搓成1英寸大小的球状。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place on ungreased baking sheet .
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 .

放在未涂油的烤盘上。

['flæt(ə)n] ['slaɪtli] .
Flatten slightly .
压平 轻微地 .

稍微压平。

[brʌʃ] [tɑːps][wɪð; wɪθ] [eg] [gleɪz] ([wʌn] ['slaɪtli] ['biːtn] [eg] [joʊk] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Brush tops with egg glaze (1 slightly beaten egg yolk mixed with 1 tbsp .
刷子 最高额 和 蛋 釉 (1 轻微地 被打败 蛋 蛋黄 混合 和 1 汤匙 .

在顶部刷上蛋液（1 个稍微打散的蛋黄与 1 汤匙混合）。

['wɔːtər]) .
water) .
水) .

水）。

[tɑːp] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [blæntʃt] ['ɑːmənd] [hæf] .
Top each with a blanched almond half .
顶部 每个 和 一个 焯水 杏仁 一半 .

在每个顶部放上半颗去皮杏仁。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['goʊldən] [braʊn] .
Bake until golden brown .
烤 直到 金的 棕色的 .

烤至金黄色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375° ([kwɪk] [mɑːd] .
temperature : 375° (quick mod .
温度 : 375° (快的 模组 .

温度：375°（快速修改）

['ʌv(ə)n]) .
oven) .
烤箱) .

烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 10 to 12 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] 3½ [dɑːz] .
amount : About 3½ doz .
数量 : 关于 3½ 打 .

数量：约 3.5 打。

1½ - ['kʊkiz] .
1½ ' cookies .
1½ - 曲奇饼 .

1½英寸的饼干。

[ˌbɜːr'lɪnər] - ([bɜːr'lɪn] [riθs])
BERLINER KRANSER (Berlin Wreaths)
柏林人 - (柏林 花圈)

BERLINER KRANSER（柏林花圈）

[laɪf] - [saɪz]['kændɪd]['kæm(ə)rə] [ʃɑːt] [ʌv; əv][ə; eɪ][ˌbɜːr'lɪnər][krɑːns] .

Life	-	size	candid	camera	shot	of	a	Berliner	Krans	.
生活	-	尺寸	坦率	相机	射击	的	一个	柏林人	克兰斯	.

一张柏林花环的真人大小的抓拍照片。

[dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['bʌtəri] , [ðiːz] [geɪ] ['lɪt(ə)l] [riθs] [ɑːr; ər] [meɪd] [iːtʃ] ['hɑːlədeɪ]['siːz(ə)n][ɪn] ['nɔːrweɪ] .

Delicious	and	buttery	,	these	gay	little	wreaths	are	made	each	holiday	season	in	Norway	.
可口的	和	黄油味	,	这些	同性恋	小的	花圈	是	制成	每个	假期	季节	在	挪威	.

这些美味香甜、带有黄油香味的小花环，每年节日期间都在挪威制作。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .

Mix	together	thoroughly	.	.	.
混合	一起	彻底	.	.	.

充分混合.....

1½ [kʌps] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([hæf] ['bʌtər])

1½	cups	soft	shortening	(	half	butter	)
1½	杯子	柔软的	缩短	(	一半	黄油	)

1.5 杯软化起酥油（相当于一半黄油）

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

1 杯糖

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .

2	tsp	.
2	茶匙	.

茶匙

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]

grated	orange	rind
磨碎的	橙子	果皮

磨碎的橙皮

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[stɜːr][ɪn] . . .

Stir	in	.	.	.
搅拌	在	.	.	.

搅拌.....

[fɔːr] [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l]['flaʊər]

4	cups	sifted	GOLD	MEDAL	Flour
4	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

4 杯过筛的金牌面粉

[tʃɪl] [doʊ] .

Chill	dough	.
寒意	面团	.

将面团冷藏。

[breɪk] [ɔːf] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][roʊl][tuː; tə]['pens(ə)l][saɪz] [ə'baʊt][sɪks] - [lɔːŋ] [ænd; ənd] ¼ - [θɪk] .

Break	off	small	pieces	and	roll	to	pencil	size	about	6	'	long	and	¼	'	thick	.
休息	离开	小的	件	和	卷	到	铅笔	尺寸	关于	6	-	长的	和	¼	-	厚的	.

掰下小块，搓成铅笔粗细，大约 6 英寸长，¼ 英寸厚。

[fɔːrm] [iːtʃ] [piːs] ['ɪntuː][ə; eɪ]['sɜːrk(ə)l] , ['brɪŋɪŋ] [wʌn][end]['oʊvər][ænd; ənd] [θruː] [ɪn][ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l]
Form **each** **piece** **into** **a** **circle** **,** **bringing** **one** **end** **over** **and** **through** **in** **a** **single**
形式 每个 片 进入 一个 圆圈 , 带来 一 结尾 超过 和 通过 在 一个 单身的
[nɑːt] .
knot **.**
结 .

将每一块布料揉成圆圈，将一端绕过圆圈打一个结。

([siː] [sketʃ] [ə'bʌv] .)
(See sketch above .)
(看 草图 多于 .)

（参见上图。）

[liːv] ½ - [end][ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] .
Leave ½ ' end on each side .
离开 ½ - 结尾 在 每个 边 .

两边各留½英寸的末端。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place on ungreased baking sheet .
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 .

放在未涂油的烤盘上。

[brʌʃ] [tɑːps][wɪð; wɪθ] [mə'ræŋ] ([meɪd] [baɪ] ['biːtɪŋ] [wʌn] [eg] [waɪt] [ʌn'tɪl] [stɪf] , ['grædʒuəli] ['biːtɪŋ]
Brush tops with meringue (made by beating 1 egg white until stiff , gradually beating
刷子 最高额 和 蛋白酥皮 (制成 经过 殴打 1 蛋 白色的 直到 僵硬的 , 逐步地 殴打
[ɪn][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
in 2 tbsp .
在 2 汤匙 .

在顶部刷上蛋白霜（用 1 个蛋清打发至硬性发泡，逐渐加入 2 汤匙水打发制成）。

['ʃʊgər]) .
sugar) .
糖) .

糖）。

[pres] ['bɪts][ʌv; əv] [red] ['kændid] ['tʃeriːz] [ɑːn]['sentər][ʌv; əv] [nɑːt] [fɔːr; fər]['hɑːli] ['beriz] .
Press bits of red candied cherries on center of knot for holly berries .
按 比特 的 红色的 腌 樱桃 在 中心 的 结 为了 冬青 浆果 .

将几粒红色糖渍樱桃按压在结的中心，作为冬青浆果。

[ˌeɪ diː 'diː]['lɪt(ə)l]['dʒægɪd] [liːvz] [kʌt] [aʊt][ʌv; əv] [griːn] ['sɪtrən] .
Add little jagged leaves cut out of green citron .
添加 小的 锯齿状 树叶 切 出去 的 绿色的 香橼 .

添加一些从绿色香橼上剪下来的参差不齐的小叶子。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [set] . . . [bʌt; bət][nɑːt] [braʊn] .
Bake until set . . . but not brown .
烤 直到 放 . . . 但 不是 棕色的 .

烤至凝固.....但不要烤至棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature : 400° (mod . hot oven) .
温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 10 to 12 min .
时间 : 烤 - 到 - 最小 .

时间：烘烤 10 至 12 分钟。

[əˈmaʊnt] : [əˈbaʊt] [sɪks] [dɑːz] .
amount : About 6 doz .
数量 : 关于 6 打 .

数量：约 6 打。

[ˌtuːˈtuː] - [ˈkʊkiz] .
2 ' cookies .
2 - 曲奇饼 .

2英寸饼干。

[tuː; tə] [ʃeɪp] [ə; eɪ] [ˌbɜːrˈlɪnər] [krɑːns] : [fɔːrm] [ə; eɪ] [ˈsɜːrk(ə)l] [ænd; ənd] [brɪŋ] [wʌn] [end] [ˈoʊvər] [ænd; ənd]
to shape a Berliner Krans : Form a circle and bring one end over and
到 形状 一个 柏林人 克兰斯 : 形式 一个 圆圈 和 带来 一 结尾 超过 和
[θruː] .
through .
通过 .

制作柏林花环：先画一个圆圈，然后将一端翻过来穿过圆圈。

[ɪf] [rɪtʃ] [doʊ] [splɪts] [əˈpɑːrt] [ɔːr] [siːmz] [ˈkrʌmbli] ,
If rich dough splits apart or seems crumbly ,
如果富有的 面团 分裂 除 或者 似乎 易碎的 ,

如果面团太稠容易开裂或看起来松散易碎，

[let] [ˌaɪ ˈtiː] [get] [ˈslaɪtli] [wɔːrm] [ɔːr] [wɜːrk] [ɪn] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [ˈlɪkwɪd] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [doʊ] [stɪks]
let it get slightly warm or work in a few drops of liquid until the dough sticks
让 它 得到 轻微地 温暖的 或者 工作 在 一个 很少 滴 的 液体 直到 这 面团 棍子
[təˈgeðər] . [-]
together . [43]
一起 . [-]

让它稍微变热，或者滴入几滴液体，直到面团粘在一起。[43]

[pres] [ˈkʊkiz]
PRESS COOKIES
按 曲奇饼

压花饼干

[ˈbʌtəri] [ˈmɔːsəlz]
Buttery morsels
黄油 小块

黄油小块

[ɪn] [ɪnˈtriːgɪŋ] [ʃeɪps] .
in intriguing shapes .
在 引人入胜 形状 .

形状奇特。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ˈkʊkiz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pres]
HOW TO MAKE COOKIES WITH A PRESS
如何 到 制作 曲奇饼 和 一个 按

如何用压模机制作饼干

[fɔːrs] [doʊ] [θruː] [ə; eɪ] [ˈkʊki] [pres] ([ɔːr] [ˈpeɪstri] [tuːb]) .
Force dough through a cooky press (or pastry tube) .
力量 面团 通过 一个 饼干 按 (或者 糕点 管子) .

将面团通过压饼器（或裱花袋）挤压成型。

[ˈfɑːloʊ] [dəˈrekʃ(ə)nz] [əˈkʌmpəniɪŋ] [ˈkʊki] [pres] .
Follow directions accompanying cooky press .
跟随 方向 随同 饼干 按 .

按照饼干压机附带的说明进行操作。

[hoʊld][ðə; ði] [pres] ['ʌpraɪt] ,
Hold **the** **press** **upright** **,**
抓住 这 按 直立 ,

保持印刷机直立，

[ænd; ənd] [fɔ:rs] [aʊt][ðə; ði] [doʊ] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:] [ə'pɪrz] [æt; ət][ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊld] . . .
and **force** **out** **the** **dough** **until** **it** **appears** **at** **the** **edge** **of** **the** **mold** **. . .**
和 力量 出去 这 面团 直到 它 出现 在 这 边缘 的 这 模具 . . .
[ðen] [lɪft][ðə; ði] [pres] [ə'weɪ] .
then **lift** **the** **press** **away** **.**
然后 举起 这 按 离开 .

将面团挤出，直到面团出现在模具边缘.....然后提起压模。

[sprɪts] (['resəpi]) (“ [spɜ:rt] [aʊt][ʌv; əv][ə; eɪ] [pres] ”)
SPRITZ **(** **Recipe** **)** **(** **“** **Spurted** **out** **of** **a** **press** **”** **)**
喷雾 (食谱) (“ 喷涌而出 出去 的 一个 按 ”)

喷雾（食谱）（“从压榨机中喷出”）

[krɪsp] , ['frædʒ(ə)l] , ['bʌtəri] - ['teɪstɪŋ] ['kɜ:rlɪkju:] .
Crisp **,** **fragile** **,** **buttery** **-** **tasting** **curlicues** **.**
脆 , 脆弱的 , 黄油味 - 品尝 卷曲 .

酥脆、易碎、带有黄油香味的卷曲物。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜ:rəli] . . .
Mix **together** **thoroughly** **. . .**
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

[wʌn][kʌp][sɔ:ft] ['bʌtər]
1 **cup** **soft** **butter**
1 杯子 柔软的 黄油

1 杯软化黄油

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

[θri:] [eg] [joʊk]
3 **egg** **yolks**
3 蛋 蛋黄

3个蛋黄

[wʌn][ti:'ɛs'pi:] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['fleɪvərɪŋ] (['ɑ:mənd][ɔ:r] [və'nɪlə]) [ɔ:r][fɔ:r][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
flavoring **(** **almond** **or** **vanilla** **)** **or** **4** **tbsp** **.**
调味 (杏仁 或者 香草) 或者 4 汤匙 .

调味料（杏仁或香草）或 4 汤匙

['greɪtɪd] ['ɑ:məndz] .
grated **almonds** **.**
磨碎的 杏仁 .

磨碎的杏仁。

[wɜ:rk][ɪn][wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz] . . .
Work **in** **with** **the** **hands** **. . .**
工作 在 和 这 双手 . . .

用手操作.....

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [goʊld] ['med(ə)l] ['flaʊər]
2½ cups sifted GOLD MEDAL Flour
2½ 杯子 筛过的 金子 勋章 面粉

2½ 杯过筛的金牌面粉

[tʃɪl] [doʊ] .
Chill dough .
寒意 面团 .

将面团冷藏。

[fɔːrs] [θruː] ['kʊki] [pres] ['ɑːntə] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn] ['letər] [es] , [rəʊ'zets] , ['fluːtɪd] [baːz]
Force through cooky press onto ungreased baking sheet in letter S's , rosettes , fluted bars
力量 通过 饼干 按 到 未涂油的 烘烤 床单 在 信 的 , 玫瑰花结 , 凹槽 酒吧
,
,
,

将面团用饼干模具压成S形、玫瑰花形、波浪形条状，放在未涂油的烤盘上。

[ɔːr] ['ʌðər] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪps] .
or other desired shapes .
或者 其他 想要的 形状 .

或其他所需的形状。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [set] . . . [bʌt; bət][nɑːt] [braʊn] .
Bake until set . . . but not brown .
烤 直到 放 . . . 但 不是 棕色的 .

烤至凝固.....但不要烤至棕色。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° ([mɑːd] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]) .
temperature : 400° (mod . hot oven) .
温度 : 400° (模组 . 热的 烤箱) .

温度：400°（中高温烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] ['sɛvən][tuː; tə] - [mɪn] .
time : Bake 7 to 10 min .
时间 : 烤 7 到 - 最小 .

时间：烘烤 7 至 10 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [sɪks][dɑːz] . ['kʊkiz] .
amount : About 6 doz . cookies .
数量 : 关于 6 打 . 曲奇饼 .

数量：约6打饼干。

['tʃɔːklət] [sprɪts]
CHOCOLATE SPRITZ
巧克力 喷雾

巧克力喷酒

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [bʌt; bət] [blend] ['ɪntuː][ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] ['mɪkstʃər] [fɔːr][ˌɛs'kjuː] . [ˌʌn'swiːtnd]
Follow recipe above — but blend into the shortening mixture 4 sq . unsweetened
跟随 食谱 多于 — 但 混合 进入 这 缩短 混合物 4 平方 . 无糖
['tʃɔːklət] ([fɔːr][ɑːz] .) , [meltid] .
chocolate (4 oz .) , melted .
巧克力 (4 盎司 .) , 融化 .

按照上面的食谱操作——但在起酥油混合物中加入 4 块无糖巧克力（4 盎司），融化后。

[hæv; həv] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [koʊld] [bɪ'fɔːr] ['fɔːrsɪŋ] ['kʊki] [doʊ] [θruː] [pres] ['ɑːntə][ˌaɪ 'tiː] .
Have baking sheet cold before forcing cooky dough through press onto it .
有 烘烤 床单 寒冷的 前 强制 饼干 面团 通过 按 到 它 .

将烤盘冷却后再将面团压入压模中。

[ɪf] [ʃiːt] [ɪz][nɑːt][koʊld] ,
If sheet is not cold ,
如果 床单 是 不是 寒冷的 ,

如果床单不冷，

[ðə; ði][fæt][ɪn][ðə; ði] [doʊ] [wɪl] [melt][ænd; ənd][ðə; ði] ['kʊkiz] [wɪl] [pʊl] [ə'weɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ʃiːt]
the fat in the dough will melt and the cookies will pull away from the sheet
这 胖的 在 这 面团 将要 熔化 和 这 曲奇饼 将要 拉 离开 从 这 床单
[wen] [ðə; ði] [pres] [ɪz] ['lɪftɪd] .
when the press is lifted .
什么时候 这 按 是 抬起 .

面团中的油脂会融化，当压模抬起时，饼干就会从烤盘上脱落。

['bʌtər] ['kʊkiz]
BUTTER COOKIES
黄油 曲奇饼

黄油饼干

['fɑːloʊ] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['bʌtər] ['kʊkiz] [ɑːn][piː] . - .
Follow recipe for Butter Cookies on p . 31 .
跟随 食谱 为了 黄油 曲奇饼 在 p . - .

按照第 31 页的黄油饼干食谱制作。

[fɔːrs] [tʃɪld] [doʊ] [θruː] ['kʊki] [pres] ['ɑːntə] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn][fɔːrm][ʌv; əv] ['flaʊərz]
Force chilled dough through cooky press onto ungreased baking sheet in form of flowers
力量 冷藏 面团 通过 饼干 按 到 未涂油的 烘烤 床单 在 形式 的 花朵
,
,
,

将冷藏后的面团通过压饼器压成花朵状，放在未涂油的烤盘上。

[riθs] , [ɔːr] ['eni] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪps] .
wreaths , or any desired shapes .
花圈 , 或者 任何 想要的 形状 .

花环，或任何你想要的形状。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

贝蒂·克罗克图画饼干书(Betty Crocker picture cooky book)
第6/6页

[doʊ] [fɔːr; fər] [pres] ['kʊkiz] [meɪ] [biː; bi] [roʊld] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪps] .
Dough for press cookies may be rolled out and cut into desired shapes .
面团 为了 按 曲奇饼 可能 是 滚动 出去 和 切 进入 想要的 形状 .

用于制作压模饼干的面团可以擀开并切成所需的形状。

[fɔːr; fər] [riθs] , [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['kʊki] ['kʌtər] . . . [ðen] [kʌt] [aʊt] ['sentər]
For wreaths , cut with scalloped cooky cutter . . . then cut out center
为了 花圈 , 切 和 扇贝状的 饼干 刀具 . . . 然后 切 出去 中心
[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['smɔːlər] [saɪzd] ['kʌtər] .
with a smaller sized cutter .
和 一个 较小的 尺寸 刀具 .

制作花环时，先用扇形饼干模具切割.....然后用更小的模具切出中心部分。

★ ['ɑːmənd] [riθs]
★ **ALMOND WREATHS**
★ 杏仁 花圈

★杏仁花环

['bjuːtɪf(ə)l] ['ɑːmənd] - ['tɑːpt] ['gɑːləndz] .
Beautiful almond - topped garlands .
美丽的 杏仁 - 顶峰 花环 .

美丽的杏仁花环。

[mɪks] [tə'geðər] ['θɜːrəli] . . .
Mix together thoroughly . . .
混合 一起 彻底 . . .

充分混合.....

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] (['moʊstli] ['bʌtər])
1 cup soft shortening (mostly butter)
1 杯子 柔软的 缩短 (大多 黄油)

1 杯软化起酥油（主要成分是黄油）

¾ [kʌp] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]
¾ cup confectioners ' sugar
¾ 杯子 糖果商 - 糖

¾ 杯糖粉

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk]
2 egg yolks
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

[wʌn] [eg] [waɪt]
1 egg white
1 蛋 白色的

1个蛋清

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[sɪft] [təˈgeðər] [ænd; ənd][wɜːrk][ɪn][wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz] . . .

Sift	together	and	work	in	with	the	hands	.	.	.
筛	一起	和	工作	在	和	这	双手	.	.	.

筛匀后用手揉捏.....

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [goʊld] [ˈmed(ə)l] [ˈflaʊər]

2	cups	sifted	GOLD	MEDAL	Flour
2	杯子	筛过的	金子	勋章	面粉

2 杯过筛的金牌面粉

[tʃɪl] [doʊ] .

Chill	dough	.
寒意	面团	.

将面团冷藏。

[fɔːrs] [θruː] [ˈkʊki] [pres] [ˈɑːntə] [ʌnˈgriːst] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn] [ʃeɪp] [ʌv; əv] [riθs] .

Force	through	cooky	press	onto	ungreased	baking	sheet	in	shape	of	wreaths	.
力量	通过	饼干	按	到	未涂油的	烘烤	床单	在	形状	的	花圈	.

将面团用饼干模具压成花环状，放在未涂油的烤盘上。

[brʌʃ] [riθs] [wɪð; wɪθ] [ˈslaɪtli] [ˈbiːtn] [eg] [waɪt] .

Brush	wreaths	with	slightly	beaten	egg	white	.
刷子	花圈	和	轻微地	被打败	蛋	白色的	.

用略微打散的蛋清刷一下花环。

[ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ˈmɪkstʃər][ʌv; əv][ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

Sprinkle	with	mixture	of	2	tbsp	.
撒	和	混合物	的	2	汤匙	.

撒上 2 汤匙混合物。

[ˈʃʊgər] , ¼ [tiːˈɛsˈpiː] .

sugar	,	¼	tsp	.
糖	,	¼	茶匙	.

糖，¼茶匙。

[ˈsɪnəmən] , [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [ˈveri] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [blæntʃt] [ˈɑːməndz] .

cinnamon	,	and	¼	cup	very	finely	chopped	blanched	almonds	.
肉桂	,	和	¼	杯子	非常	精细地	切碎	焯水	杏仁	.

肉桂粉，以及 1/4 杯切碎的去皮杏仁。

[beɪk] [ʌnˈtɪl] [set] . . . [bʌt; bət][nɑːt] [braʊn] .

Bake	until	set	.	.	.	but	not	brown	.
烤	直到	放	.	.	.	但	不是	棕色的	.

烤至凝固.....但不要烤至棕色。

[tuː; tə] [ˈdekəreɪt]

TO	DECORATE
到	装饰

装饰

[pres] ['bɪts][ʌv; əv] [red] [ɔːr] [griːn] ['kændid] ['ʧeri] ['ɪntuː][tɑːp][ʌv; əv] [riθs] [tuː; tə] ['sɪmjuleɪt] [ə; eɪ]

Press	**bits**	**of**	**red**	**or**	**green**	**candied**	**cherry**	**into**	**top**	**of**	**wreaths**	**to**	**simulate**	**a**
按	比特	的	红色的	或者	绿色的	腩	樱桃	进入	顶部	的	花圈	到	模拟	一个

[baʊ; boʊ] .

bow	**.**
弓	.

将红色或绿色的糖渍樱桃碎按入花环顶部，模拟蝴蝶结。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° ([mɑːd] . ['ʌv(ə)n]) .

temperature	**:**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**oven**	**)**	**.**
温度	:	350°	(	模组	.	烤箱	)	.

温度：350°（改良烤箱）。

[taɪm] : [beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .

time	**:**	**Bake**	**8**	**to**	**10**	**min**	**.**
时间	:	烤	8	到	-	最小	.

时间：烘烤 8 至 10 分钟。

[ə'maʊnt] : [ə'baʊt] [sɪks][dɑːz] . ['kʊkiz] .

amount	**:**	**About**	**6**	**doz**	**.**	**cookies**	**.**
数量	:	关于	6	打	.	曲奇饼	.

数量：约6打饼干。

[ˌælfə'betɪkl] ['ɪndeks]

ALPHABETICAL	**INDEX**
按字母顺序排列	指数

字母索引

['dʒen(ə)rəl] ['meθədz] , ['peɪdʒɪz] - [ænd; ənd] -

General	**Methods**	**,**	**pages**	**14**	**and**	**15**
一般的	方法	,	页面	-	和	-

一般方法，第14页和第15页

['ɑːmənd] ['kresnts] , -

Almond	**Crescents**	**,**	**41**
杏仁	新月	,	-

杏仁新月形面包，41

['ɑːmənd] [ˌmækə'ruːn] , -

Almond	**Macaroons**	**,**	**21**
杏仁	马卡龙	,	-

杏仁蛋白饼，21

['ɑːmənd] [peɪst] , -

Almond	**Paste**	**,**	**21**
杏仁	粘贴	,	-

杏仁酱，21

['ɑːmənd] [riθs] , -

Almond	**Wreaths**	**,**	**43**
杏仁	花圈	,	-

杏仁花环，43

['ænɪm(ə)l] ['kʊkiz] , -

Animal	**Cookies**	**,**	**37**
动物	曲奇饼	,	-

动物饼干，37

['æpəlˌsɔːs] ['kʊkiz] , -

Applesauce	**Cookies**	**,**	**17**
苹果酱	曲奇饼	,	-

苹果酱饼干，17

[bɑːr] ['kʊkiz] , -
Bar Cookies , 26
酒吧 曲奇饼 , -

酒吧饼干，26

[bel] ['kʊkiz] , -
Bell Cookies , 37
钟 曲奇饼 , -

贝尔饼干，37

[ˌbɜːr'lɪnər] - , -
Berliner Kranser , 42
柏林人 - , -

柏林·克拉瑟，42

[bɔɪ] [ænd; ənd][gɜːrl] ['kʊkiz] , -
Boy and Girl Cookies , 37
男生 和 女孩 曲奇饼 , -

男孩女孩饼干，37

[brə'zɪl][ɔːr][pɪ'kɑːn]['dʒʌmbəlz] , -
Brazil or Pecan Jumbles , 20
巴西 或者 胡桃 乱序 , -

巴西坚果或山核桃什锦，20

[braʊn] ['ʃʊgər] [drɑːps] , -
Brown Sugar Drops , 16
棕色的 糖 滴 , -

红糖滴，16

['braʊniz] , -
Brownies , 26
布朗尼蛋糕 , -

布朗尼蛋糕，26

[bɜːrnt] ['bʌtər] ['aɪsɪŋ] , -
Burnt Butter Icing , 18
烧焦的 黄油 糖霜 , -

焦糖奶油糖霜，18

['bɪzi] - [deɪ] ['koʊkənʌt][drɑːps] , -
Busy - Day Coconut Drops , 16
忙碌的 - 天 椰子 滴 , -

忙碌日椰子糖，16

['bɪzi] - [deɪ] [nʌt] [drɑːps] , -
Busy - Day Nut Drops , 16
忙碌的 - 天 坚果 滴 , -

忙碌日坚果糖，16

['bʌtər] ['kʊkiz] , - [ænd; ənd] -
Butter Cookies , 31 and 43
黄油 曲奇饼 , - 和 -

黄油饼干，31和43

['bʌtər] ['fɪŋgərz] , -
Butter Fingers , 41
黄油 手指 , -

笨手笨脚，41

['bʌtərskɑːtʃ] ['kʊkiz] , -
Butterscotch Cookies , 18
奶油糖果 曲奇饼 , -

奶油糖饼干，18

['kærəweɪ] ['kʊkiz] , -
Caraway Cookies , 30
葛缕子 曲奇饼 , -

香芹籽饼干，30块

['tʃeri] [ænd; ənd] ['hætʃɪt] ['kʊkiz] , -
Cherry and Hatchet Cookies , 31
樱桃 和 斧头 曲奇饼 , -

樱桃斧头饼干，31

['tʃeri] - ['koʊkənʌt] [ˌmækə'ruːn] , -
Cherry - Coconut Macaroons , 21
樱桃 - 椰子 马卡龙 , -

樱桃椰子马卡龙，21

['tʃɔːklət] [tʃɪp] ['kʊkiz] , -
Chocolate Chip Cookies , 20
巧克力 芯片 曲奇饼 , -

巧克力曲奇，20块

['tʃɔːklət] - ['koʊkənʌt] [ˌmækə'ruːn] , -
Chocolate - Coconut Macaroons , 21
巧克力 - 椰子 马卡龙 , -

巧克力椰子马卡龙，21

['tʃɔːklət] [kriːm] [drɑːps] , -
Chocolate Cream Drops , 18
巧克力 奶油 滴 , -

巧克力奶油糖，18

['tʃɔːklət] - ['frɔːstɪd] ['braʊniz] , -
Chocolate - Frosted Brownies , 26
巧克力 - 磨砂 布朗尼蛋糕 , -

巧克力糖霜布朗尼，26

['tʃɔːklət] ['aɪsɪŋ] , -
Chocolate Icing , 18
巧克力 糖霜 , -

巧克力糖霜，18

['tʃɔːklət] ['pɪnwiːl] , -
Chocolate Pinwheels , 30
巧克力 风车 , -

巧克力卷，30个

['tʃɔːklət] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] , -
Chocolate Refrigerator Cookies , 22
巧克力 冰箱 曲奇饼 , -

巧克力冰箱饼干，22

['tʃɔːklət] [sprɪts] , -
Chocolate Spritz , 43
巧克力 喷雾 , -

巧克力气泡酒，43

['krɪsməs] [triː] ['kʊkiz] , -
Christmas Tree Cookies , 37
圣诞节 树 曲奇饼 , -

圣诞树饼干，37块

['koʊkənʌt] [kriːm] [drɑːps] , -
Coconut Cream Drops , 18
椰子 奶油 滴 , -

椰子奶油滴，18

['koʊkənʌt]['dʒʌmbəlz] , -
Coconut Jumbles , 20
椰子 乱序 , -

椰子什锦，20

['koʊkənʌt] - ['lemən] [baːz] , -
Coconut - Lemon Bars , 28
椰子 - 柠檬 酒吧 , -

椰子柠檬条，28

['koʊkənʌt] [ˌmækə'ruːn] , -
Coconut Macaroons , 21
椰子 马卡龙 , -

椰子马卡龙，21

['kɔːfi] - [ænd; ənd] - [spaɪs][drɑːps] , -
Coffee - and - Spice Drops , 17
咖啡 - 和 - 香料 滴 , -

咖啡香料滴剂，17

['kʊkiz] [wɪð; wɪθ]['feɪsɪz] , -
Cookies with Faces , 31
曲奇饼 和 面孔 , -

带脸的饼干，31

['deɪnti] [tiː] ['braʊniz] , -
Dainty Tea Brownies , 26
纤巧 茶 布朗尼蛋糕 , -

精致茶味布朗尼，26

[deɪt] - [ænd; ənd] - [nʌt] [skwer] , -
Date - and - Nut Squares , 27
日期 - 和 - 坚果 正方形 , -

枣泥坚果方块，27

[deɪt] - ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][baːz] , -
Date - Apricot Bars , 29
日期 - 杏 酒吧 , -

枣杏条，29

[deɪt] [baːz][ɔːr][ˌmætrɪ'moʊniəl] [keɪk] , -
Date Bars or Matrimonial Cake , 29
日期 酒吧 或者 婚姻 蛋糕 , -

枣条或结婚蛋糕，29

[deɪt] - [nʌt] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] , -
Date - Nut Refrigerator Cookies , 22
日期 - 坚果 冰箱 曲奇饼 , -

枣椰坚果冰箱饼干，22

[deɪt] - ['oʊtmiːl] ['kʊkiz] , -
Date - Oatmeal Cookies , 40
日期 - 麦片 曲奇饼 , -

枣泥燕麦饼干，40块

['dekəreɪtɪŋ] ['aɪsɪŋ] , -
Decorating Icing , 31
装饰 糖霜 , -

装饰糖霜，31

[drɑːp] ['kʊkiz] , -
Drop Cookies , 16
降低 曲奇饼 , -

Drop Cookies，16

['ɪŋglɪʃ] [tiː] [keɪks] , -
English Tea Cakes , 41
英语 茶 蛋糕 , -

英式茶饼，41

[fɪg] [baːz] , -
Fig Bars , 32
如图 酒吧 , -

无花果条，32

[fɪld] [bɑːr] ['kʊkiz] , -
Filled Bar Cookies , 29
已填 酒吧 曲奇饼 , -

夹心条状曲奇，29

[fɪld] ['kʊkiz] , -
Filled Cookies , 32
已填 曲奇饼 , -

夹心饼干，32块

[fɪld] ['kʊkiz] [ɪn] ['fænsi] [ʃeɪps] , -
Filled Cookies in Fancy Shapes , 32
已填 曲奇饼 在 想要 形状 , -

造型别致的夹心饼干，32块

['fɪnskə] - , -
Finska Kakor , 39
芬兰语 - , -

芬斯卡·卡科尔，39岁

['flaʊər] ['kʊkiz] , -
Flower Cookies , 31
花 曲奇饼 , -

花朵饼干，31

['frɔːstɪd] - , -
Frosted Gingies , 34
磨砂 - , -

糖霜姜饼，34

[fruːt] - [ænd; ənd] - [nʌt] [drɑːps] , -
Fruit - and - Nut Drops , 18
水果 - 和 - 坚果 滴 , -

水果坚果糖，18

['dʒɪndʒər] [kriːmz] , -
Ginger Creams , 19
姜 乳霜 , -

姜味奶油，19

['dʒɪndʒər] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] , -
Ginger Refrigerator Cookies , 23
姜 冰箱 曲奇饼 , -

姜味冰箱饼干，23

['dʒɪndʒərbred] [bɔɪz] , -
Gingerbread Boys , 34
姜饼 男孩们 , -

姜饼男孩，34

- , -
Gingies , 34
- , -

姜饼人，34

[gleɪzd] ['ɔrɪndʒ] ['dʒʌmbəlz] , -
Glazed Orange Jumbles , 20
釉面 橙子 乱序 , -

糖渍橙子什锦，20

['gleɪzɪŋ] ['aɪsɪŋ] , -
Glazing Icing , 38
玻璃 糖霜 , -

糖霜，38

[goʊld] ['kʊkiz] , -
Gold Cookies , 25
金子 曲奇饼 , -

金饼干，25

['heɪzlnʌt] [baːz] , -
Hazelnut Bars , 29
榛子 酒吧 , -

榛子条，29

[hɑːrt] ['kʊkiz] , -
Heart Cookies , 31
心 曲奇饼 , -

心形饼干，31

['həːmits] , -
Hermits , 17
隐士 , -

隐士，17

[hɪz; ɪz] ['mʌðɚz] ['oʊtmiːl] ['kʊkiz] , -
His Mother's Oatmeal Cookies , 33
他的 母亲的 麦片 曲奇饼 , -

他母亲的燕麦饼干，33

['hɑːlədeɪ] [fruːt] ['kʊkiz] , -
Holiday Fruit Cookies , 16
假期 水果 曲奇饼 , -

节日水果饼干，16块

['hʌni] ['piːnʌt] ['bʌtər] ['kʊkiz] , -
Honey Peanut Butter Cookies , 40
蜂蜜 花生 黄油 曲奇饼 , -

蜂蜜花生酱饼干，40块

[dʒel] - [mə'ræŋ] - ['fɪlbərt] [baːz] , -
Jell - Meringue - Filbert Bars , 28
果冻 - 蛋白酥皮 - 榛子 酒吧 , -

果冻蛋白酥榛子条，28

['dʒuːəld] ['kʊkiz] , -
Jewelled Cookies , 27
珠宝 曲奇饼 , -

宝石饼干，27

['leib,kuːhən] , -
Lebkuchen , 38
姜饼 , -

姜饼，38

['lemən] ['aɪsɪŋ] , -
Lemon Icing , 26
柠檬 糖霜 , -

柠檬糖霜，26

['leмən] ['snəudrɔps] , -
Lemon Snowdrops , 41
柠檬 雪花莲 , -

柠檬雪花莲，41

['leмən] ['ʃʊgər] ['kʊkiz] , -
Lemon Sugar Cookies , 30
柠檬 糖 曲奇饼 , -

柠檬糖饼干，30块

['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] [hæts] , -
Little Sugar Hats , 38
小的 糖 帽子 , -

小糖帽，38

[ˌmækə'ruːn] , -
Macaroons , 21
马卡龙 , -

马卡龙，21

['mændəl]['keɪgər] , -
Mandel Kager , 42
曼德尔 卡格尔 , -

曼德尔·卡格尔，42岁

[mɜ'iːz] ['tʃɔːklət] ['aɪsɪŋ] , -
Marie's Chocolate Icing , 26
玛丽的 巧克力 糖霜 , -

玛丽的巧克力糖霜，26

['meri] ['krɪsməs] ['kʊkiz] , -
Merry Christmas Cookies , 37
欢乐 圣诞节 曲奇饼 , -

圣诞快乐饼干，37

['mɪnsmiːt] ['kʊkiz] , -
Mincemeat Cookies , 17
肉馅 曲奇饼 , -

肉馅饼干，17

[ˌmɪsə'leɪniəs] ['kʊkiz] , -
Miscellaneous Cookies , 25
各种各样的 曲奇饼 , -

杂项饼干，25

[mə'læsɪz] ['krɪŋkəlz] , -
Molasses Crinkles , 25
糖蜜 皱纹 , -

糖蜜皱纹饼干，25

[moʊldɪd] ['kʊkiz] , -
Molded Cookies , 40
模制 曲奇饼 , -

模制饼干，40块

['mʌŋki] - [feɪst] ['kʊkiz] , -
Monkey - Faced Cookies , 19
猴 - 面对 曲奇饼 , -

猴脸饼干，19

[nuː] ['nɔːrθˌlænd; ˌnɔːr'θlənd] ['kʊkiz] , -
New Northland Cookies , 23
新的 北地 曲奇饼 , -

新北地饼干，23

['nɜ˞:nbɜ˞gɜ˞] , -
Nurnberger , 38
纽伦堡 , -

努恩伯格，38岁

[nʌt] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] , -
Nut Refrigerator Cookies , 22
坚果 冰箱 曲奇饼 , -

坚果冰箱饼干，22

[nʌt] ['ʃʊgər] ['kʊkiz] , -
Nut Sugar Cookies , 30
坚果 糖 曲奇饼 , -

坚果糖饼干，30块

['oʊtmi:l] [drɑ:p] ['kʊkiz] , -
Oatmeal Drop Cookies , 19
麦片 降低 曲奇饼 , -

燕麦小饼干，19

['oʊtmi:l] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] , -
Oatmeal Refrigerator Cookies , 24
麦片 冰箱 曲奇饼 , -

燕麦冰箱饼干，24块

[oʊld] - ['fæʃnd] ['saʊər] [kri:m] [drɑ:ps] , -
Old - Fashioned Sour Cream Drops , 18
老的 - 造型 酸的 奶油 滴 , -

老式酸奶油糖，18

[oʊld] - [taɪm] ['sɪnəmən] ['dʒʌmbəlz] , -
Old - Time Cinnamon Jumbles , 20
老的 - 时间 肉桂 乱序 , -

老式肉桂什锦，20

['ɔrɪndʒ] - ['ɑ:mənd] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] , -
Orange - Almond Refrigerator Cookies , 22
橙子 - 杏仁 冰箱 曲奇饼 , -

橙香杏仁冰箱饼干，22块

['ɔrɪndʒ] - ['tʃɔ:klət] [tʃɪp] ['kʊkiz] , -
Orange - Chocolate Chip Cookies , 20
橙子 - 巧克力 芯片 曲奇饼 , -

橙香巧克力曲奇，20块

['pi:nʌt] ['bʌtər] ['kʊkiz] , -
Peanut Butter Cookies , 40
花生 黄油 曲奇饼 , -

花生酱饼干，40块

['pi:nʌt] [ˌmækə'ru:n] , -
Peanut Macaroons , 21
花生 马卡龙 , -

花生马卡龙，21

['petɪkoʊt] [teɪlz] , -
Petticoat Tails , 24
衬裙 尾巴 , -

衬裙尾巴，24

['paɪnæp(ə)l] ['fɪlɪŋ] , -
Pineapple Filling , 33
菠萝 填充 , -

菠萝馅，33

[pleɪs] [kɑːrdz][ɔːr]['feɪvərz] , -
Place Cards or Favors , 31
地方 牌 或者 恩惠 , -

席位卡或小礼物，31

[plæn'teɪʃ(ə)n] [fruːt] [baːz] , -
Plantation Fruit Bars , 26
种植园 水果 酒吧 , -

种植园水果棒，26

[pɔin'setiəz] , -
Poinsettias , 32
一品红 , -

一品红，32

[pres] ['kʊkiz] , -
Press Cookies , 43
按 曲奇饼 , -

Press Cookies，43

[pruːn] ['fɪlɪŋ] , -
Prune Filling , 33
修剪 填充 , -

西梅馅料，33

[pruːn] - ['ɔrɪndʒ] [baːz] , -
Prune - Orange Bars , 29
修剪 - 橙子 酒吧 , -

西梅橙条，29

[kwɪk] [kriːm] ['aɪsɪŋ] , -
Quick Cream Icing , 19
快的 奶油 糖霜 , -

速成奶油糖霜，19

['reɪz(ə)n] , [fɪg] [ænd; ənd] [deɪt] ['fɪlɪŋ] , -
Raisin , Fig and Date Filling , 33
葡萄干 , 如图 和 日期 填充 , -

葡萄干、无花果和枣泥馅，33

['reɪz(ə)n] , [fɪg] [ɔːr] [deɪt] ['fɪlɪŋ] , -
Raisin , Fig or Date Filling , 33
葡萄干 , 如图 或者 日期 填充 , -

葡萄干、无花果或枣泥馅，33

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] , -
Refrigerator Cookies , 22
冰箱 曲奇饼 , -

冰箱饼干，22

[rɪtʃ] ['ʃʊgər] ['kʊkiz] , -
Rich Sugar Cookies , 30
富有的 糖 曲奇饼 , -

浓郁糖霜饼干，30块

[roʊld] ['kʊkiz] , -
Rolled Cookies , 30
滚动 曲奇饼 , -

卷曲饼干，30块

['rʌʃ(ə)n] [tiː] [keɪks] , -
Russian Tea Cakes , 42
俄语 茶 蛋糕 , -

俄罗斯茶饼，42

['sɔ:ltɪd] ['pi:nʌt] ['kʊkiz] , -
Salted Peanut Cookies , 16
咸的 花生 曲奇饼 , -

咸味花生饼干，16块

- , -
Sandbakelser , 39
- , -

Sandbakelser，39

[skɑ:tʃ] ['ʃɔ:rtbred] , -
Scotch Shortbread , 39
苏格兰威士忌 酥饼 , -

苏格兰酥饼，39

['sɪmp(ə)l] [waɪt] ['aɪsɪŋ] , -
Simple White Icing , 34
简单的 白色的 糖霜 , -

简易白色糖霜，34

['snɪkərˌdu:dəlz] , -
Snickerdoodles , 25
肉桂糖饼干 , -

斯尼克涂鸦饼干，25

[spaɪst] [pru:n] [drɑ:ps] , -
Spiced Prune Drops , 17
加香料 修剪 滴 , -

香料西梅糖，17

[sprɪts] , -
Spritz , 43
喷雾 , -

Spritz，43

[stɑ:r] ['kʊkiz] , -
Star Cookies , 37
星星 曲奇饼 , -

星形饼干，37

['stɑ:kɪŋ] ['kʊkiz] , -
Stocking Cookies , 37
袜 曲奇饼 , -

囤积饼干，37

[stoʊn] [dʒɑ:r] [mə'læsɪz] ['kʊkiz] , -
Stone Jar Molasses Cookies , 34
石头 罐 糖蜜 曲奇饼 , -

石罐糖蜜饼干，34

['ʃʊgər] ['kʊkiz] , -
Sugar Cookies , 30
糖 曲奇饼 , -

糖霜饼干，30块

['ʃʊgər] ['dʒʌmbəlz] , -
Sugar Jumbles , 20
糖 乱序 , -

糖果杂烩，20

[θri:] - [ɪn] - [wʌn]['dʒʌmbəlz] , -
3 - in - 1 Jumbles , 20
3 - 在 - 1 乱序 , -

三合一大杂烩，20

['θʌmprɪnt]	['kʊkiz]	,	-
Thumbprint	**Cookies**	**,**	**41**
指纹	曲奇饼	,	-

指纹饼干，41

['tɑːfi]	-	[nʌt]	[baːz]	,	-
Toffee	**-**	**Nut**	**Bars**	**,**	**28**
奶糖	-	坚果	酒吧	,	-

太妃坚果棒，28

[tɔɪ]	['kʊkiz]	,	-
Toy	**Cookies**	**,**	**37**
玩具	曲奇饼	,	-

玩具饼干，37

['tʊtti]	-	['fruːti]	[sə'praiziz]	,	-
Tutti	**-**	**Frutti**	**Surprises**	**,**	**27**
合奏	-	弗鲁蒂	惊喜	,	-

什锦水果惊喜，27

['wɔːlnʌt]	[skwer]	,	-
Walnut	**Squares**	**,**	**27**
核桃	正方形	,	-

核桃方块，27

['wɑːʃˌbɔːrdz]	,	-
Washboards	**,**	**25**
搓衣板	,	-

搓衣板，25

['wiːtiːz, 'hwiːtiːz]	-	['koʊkənʌt]	[ˌmækə'ruːn]	,	-
Wheaties	**-**	**Coconut**	**Macaroons**	**,**	**21**
麦片	-	椰子	马卡龙	,	-

麦片椰子马卡龙，21

['wiːtiːz, 'hwiːtiːz]	[drɑːp]	['kʊkiz]	,	-
Wheaties	**Drop**	**Cookies**	**,**	**17**
麦片	降低	曲奇饼	,	-

麦片饼干，17

[riːθ]	['kʊkiz]	,	-
Wreath	**Cookies**	**,**	**37**
花圈	曲奇饼	,	-

花环饼干，37

['zʌkɜ, 'zuːkɜ]	-	,	-
Zucker	**Hütchen**	**,**	**38**
扎克	-	,	-

祖克·胡琴，38岁

[-]	[noʊt]
TRANSCRIBER'S	**NOTE**
转录员的	笔记

转录者注释

[ə'tenʃ(ə)n]	[hæz; həz]	[bɪn]	[peɪd]	[tuː; tə]	['replɪˌkeɪtɪŋ]	[ðə; ði]	['leɪaʊt]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	[ə'rɪdʒən(ə)l]	[wer]
Attention	**has**	**been**	**paid**	**to**	**replicating**	**the**	**layout**	**of**	**the**	**original**	**where**
注意力	有	到过	有薪酬的	到	复制	这	布局	的	这	原来的	在哪里

['pɑːsəb(ə)l]	.
possible	**.**
可能的	.

我们尽可能地还原了原有的布局。

['ɪmɪdʒɪz] [meɪ] [hæv; həv] [bɪn] ['ʃɪftɪd] ['slaɪtli] [ænd; ənd] ['sekʃnz] [hæv; həv] [bɪn] [muːvd] [tuː; tə]

Images	may	have	been	shifted	slightly	and	sections	have	been	moved	to
图片	可能	有	到过	转移	轻微地	和	部分	有	到过	已搬	到

[kə'rekt] ['kɑːntent] [spred] [ə'krɔːs] [tuː] ['peɪdʒɪz][ɪn][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] .

correct	content	spread	across	two	pages	in	the	original	.
正确的	内容	传播	穿过	二	页面	在	这	原来的	.

图片位置可能略有偏移，部分内容也进行了调整，以修正原文中分散在两页上的内容。

['keɪsɪz] [wer] [sɪg'nɪfɪkənt] ['tʃeɪndʒɪz] [hæv; həv] [bɪn] [meɪd] [ɑːr; ər]['noʊtɪd] [bɪ'loʊ] .

Cases	where	significant	changes	have	been	made	are	noted	below	.
案例	在哪里	重要的	变化	有	到过	制成	是	著名的	以下	.

以下列出了已进行重大更改的情况。

[dɪs'rʌptɪv] ['blemɪʃiz] [ɑːn] [ˌilə'streiʃəns] [hæv; həv] [bɪn] [tʌtʃt] [ʌp] , [bʌt; bət][ðer; ðər] [rɪ'meɪn]

Disruptive	blemishes	on	illustrations	have	been	touched	up	,	but	there	remain
破坏性的	瑕疵	在	插图	有	到过	感动	向上	,	但	那里	保持

[sʌm; səm] [dɪs.kʌlə'reɪʃ(ə)n] [ə'kjuːmjəleɪtɪd] ['oʊvər] [taɪm] .

some	discolorations	accumulated	over	time	.
一些	变色	积累	超过	时间	.

插图上的瑕疵已被修饰，但随着时间的推移，仍积累了一些褪色。

[bæk] ['kʌvər] [hæz; həz] [ɪn'tenʃənəli] [bɪn] [left] [ˌʌnrɪ'tʌtʃt] [ɪn] ['hɑːmɪdʒ] [tuː; tə][ðə; ði] [wel] [lʌvd]

Back	cover	has	intentionally	been	left	unretouched	in	homage	to	the	well	loved
后退	覆盖	有	故意	到过	左边	未经修饰的	在	尊敬	到	这	出色地	喜爱

[kən'dɪʃ(ə)n] [ɪn] [wɪtʃ] [moʊst] ['kɑːpiz] [ʌv; əv] [ðɪs] [bʊk] [ɑːr; ər] [faʊnd] .

condition	in	which	most	copies	of	this	book	are	found	.
状况	在	哪个	最多	副本	的	这	书	是	成立	.

为了向本书大多数版本所保留的饱经岁月洗礼的状态致敬，封底特意保留了原貌。

[ˌilə'streiʃəns] [wɪ'ðaʊt] ['kæpʃənz] [hæv; həv][hæd; həd]['ɔːlt] - [tekst] [dɪ'skrɪpʃn] ['ædɪd] , [ðɪs] [ɪz] [di'nəutid]

Illustrations	without	captions	have	had	alt	-	text	description	added	,	this	is	denoted
插图	没有	图片说明	有	有	备选	-	文本	描述	额外	,	这	是	表示

[wɪð; wɪθ] [pə'renθəsiːz] .

with	parentheses	.
和	括号	.

没有标题的插图都添加了替代文字描述，用括号标明。

[ðə; ði]['indeksis][wɜːr; wər][nɑːt] [tʃekt] [fɔːr; fər]['prɑːpər] ['ælfəˌbetɪ'zeʃən] [ɔːr] [kə'rekt] [peɪdʒ] ['refrənsɪz]

The	indexes	were	not	checked	for	proper	alphabetization	or	correct	page	references
这	索引	是	不是	已检查	为了	恰当的	按字母顺序排列	或者	正确的	页	参考

.

:

.

索引的字母顺序和页码引用是否正确均未检查。

['ɑːbviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [ænd; ənd][ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n] ['erərz] [hæv; həv] [bɪn] [kə'rektɪd] ['æftər]

Obvious	typographical	errors	and	punctuation	errors	have	been	corrected	after
明显的	印刷	错误	和	标点	错误	有	到过	已更正	后

['kerf(ə)l] [kəm'pærɪsn] [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] [ə'kʌrənsɪz] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði][tekst][ænd; ənd][ˌkɑːns(ə)l'teɪʃ(ə)n][ʌv; əv]

careful	comparison	with	other	occurrences	within	the	text	and	consultation	of
小心	比较	和	其他	发生	之内	这	文本	和	咨询	的

[ɪk'stɜːrn(ə)l] ['sɔːrsɪz] .

external	sources	.
外部的	来源	.

明显的拼写错误和标点错误已通过与文本中其他出现的情况仔细比对并参考外部资料予以纠正。

[sʌm; səm] ['haifənz] [ɪn][wɜːrdz][hæv; həv] [bɪn] ['saɪləntli] [rɪ'muːvd] , [sʌm; səm] ['ædɪd] ,

Some	hyphens	in	words	have	been	silently	removed	,	some	added	,
一些	连字符	在	字	有	到过	默默	已移除	,	一些	额外	,

有些单词中的连字符被悄悄地删除了，有些则被悄悄地添加了。

[wen] [ə; eɪ] [prɪ'dɑːmɪnənt] ['prefrəns] [wʌz; wəz] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] [bʊk] .

when	a	predominant	preference	was	found	in	the	original	book	.
什么时候	一个	主要的	偏爱	曾是	成立	在	这	原来的	书	.

当在原书中发现主要偏好时。

[ɪk'sept] [fɔːr; fər] [ðoʊz] ['tʃeɪndʒɪz]['noʊtɪd] [bɪ'loʊ] , [ɔːl] [ˌmɪs'spɛlɪŋz] [ɪn][ðə; ði][tekst] , [ænd; ənd]

Except	for	those	changes	noted	below	,	all	misspellings	in	the	text	,	and
除了	为了	那些	变化	著名的	以下	,	全部	拼写错误	在	这	文本	,	和

[ˌɪnkən'sɪstənt] [ɔːr][ɑːr'keɪɪk]['juːsɪdʒ] ,

inconsistent	or	archaic	usage	,
不一致	或者	古老的	用法	,

除了下文提到的更改之外，文本中的所有拼写错误以及不一致或过时的用法，

[hæv; həv] [bɪn] [rɪ'teind] .

have	been	retained	.
有	到过	保留	.

已被保留。

[piː'piː] - , - :

Pp	22	,	23	:
pp	-	,	-	:

第22、23页：

[steps] [θriː][ænd; ənd][fɔːr][ʌv; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] [hæv; həv] [bɪn] [muːvd] [frʌm; frəm][peɪdʒ] -

Steps	3	and	4	of	REFRIGERATOR	COOKIES	have	been	moved	from	page	23
步骤	3	和	4	的	冰箱	曲奇饼	有	到过	已搬	从	页	-

[tuː; tə][biː; bi][wɪð; wɪθ][wʌn][ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ɑːn][peɪdʒ] - .

to	be	with	1	and	2	on	page	22	.
到	是	和	1	和	2	在	页	-	.

冰箱饼干的步骤 3 和 4 已从第 23 页移至第 22 页，与步骤 1 和 2 一起。

[ˌpiː 'dʒiː] - , - :

Pg	26	,	27	:
页	-	,	-	:

第26、27页：

['resəpi] [fɔːr; fər] ['lemən] ['aɪsɪŋ] [muːvd] [frʌm; frəm][ˌpiː 'dʒiː] - [tuː; tə][biː; bi][wɪð; wɪθ][plæn'teɪʃ(ə)n] [fruːt]

Recipe	for	Lemon	Icing	moved	from	Pg	27	to	be	with	Plantation	Fruit
食谱	为了	柠檬	糖霜	已搬	从	页	-	到	是	和	种植园	水果

[baːz][ˌpiː 'dʒiː] -

Bars	Pg	26
酒吧	页	-

柠檬糖霜的配方已从第27页移至第26页的"种植园水果棒"部分。

[ˌpiː 'dʒiː] - : " [nekst][peɪdʒ] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [bɪ'loʊ] " [tuː; tə] [rɪ'flekt] [muːv] [ʌv; əv] ['lemən] ['aɪsɪŋ]

Pg	26	:	"	next	page	"	changed	to	"	below	"	to	reflect	move	of	Lemon	Icing
页	-	:	"	下一个	页	"	已更改	到	"	以下	"	到	反映	移动	的	柠檬	糖霜

第26页："下一页"改为"下方"，以反映柠檬糖霜的移动。

[piː'piː] - ; " ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] " [rɪ'pleɪst] [wɪð; wɪθ] " [ə'bʌv] [peɪdʒ]

Pp	31	;	"	opposite	page	"	replaced	with	"	above	page
pp	-	;	"	对面的	页	"	替换	和	"	多于	页

第31页；"对面页"替换为"上页"。

" [piː'piː] - : " ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] " [rɪ'pleɪst] [wɪð; wɪθ] " [bɪ'loʊ]

"	Pp	32	:	"	opposite	page	"	replaced	with	"	below
"	pp	-	:	"	对面的	页	"	替换	和	"	以下

第 32 页："对面页"替换为"下方"。

" ['ɪndeks] : " [bɑːr] ['bukiz] " [rɪ'pleɪst] [wɪð; wɪθ] " [bɑːr] ['kʊkiz] "

"	Index	:	"	Bar	Bookies	"	replaced	with	"	Bar	Cookies	"
"	指数	:	"	酒吧	博彩公司	"	替换	和	"	酒吧	曲奇饼	"

索引："酒吧博彩"替换为"酒吧饼干"

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神